**Biologija (18.5. – 22.5.2020)**

Še vedno spoznavamo čutila, oko in uho smo že, danes pa sledita nos in jezik.

1. ZAPIS V ZVEZEK:

ČUTILO ZA OKUS- jezik

Z njim spoznavamo kemične lastnosti snovi, zlasti hrane.

Sprejemniki tega čutila so predvsem na konici, korenu in robovih jezika.

Čutnice so v posebnih mešičkih, ki jih imenujemo okušalni popki – brbončice.

Snovi, ki se v slini tope, zdražijo okušalne čutnice.

Razločujemo le štiri glavne okuse:

Sladko

Slano

Kislo

Grenko

Pri okušanju hrane sodeluje v veliki meri še čutilo za voh.

ČUTILO ZA VOH- nos

Ovohavamo le hlapljive snovi, ki se raztopijo na vohalni sluznici, na kateri so vohalne čutnice.

Vohalna sluznica je v zgornjem delu nosne votline.

Vohalne čutnice so občutljive že za zelo majhne množine vonjav, ki pridejo z vdihanim zrakom do njih.

Človek ima sorazmerno dobro razvit voh.

Čutilo za voh je pomembno, ker moremo z njim spoznati, če niso morebiti kakšne neprijetne ali škodljive snovi v zraku, ki ga vdihavamo ter v hrani.

Tudi pri prebavljanju hrane je ta čut pomemben, saj nam vonj hrane zbuja tek in povzroča močnejše izločanje prebavnih sokov.

Če je vohalna sluznica prevlažna ali presuha, je manj občutljiva, zato ob nahodu slabo vohamo. Tedaj se nam tudi zdi, da ima jed manj okusa.

Vohalne čutnice otope, če kake vonjave dlje vplivajo nanje.

Npr. če smo nekaj časa v prostoru, kjer smo ob vstopu zaznali močan, prijeten ali neprijeten vonj, ga kmalu ne zaznavamo več.

1. NALOGA: dopolni sliko na naslednji strani in mi jo pošlji na mail.

Še malo, pa…

Lp., N. Pratnekar

Kje okušamo grenko, sladko, kislo in slano (dopolni puščice).

