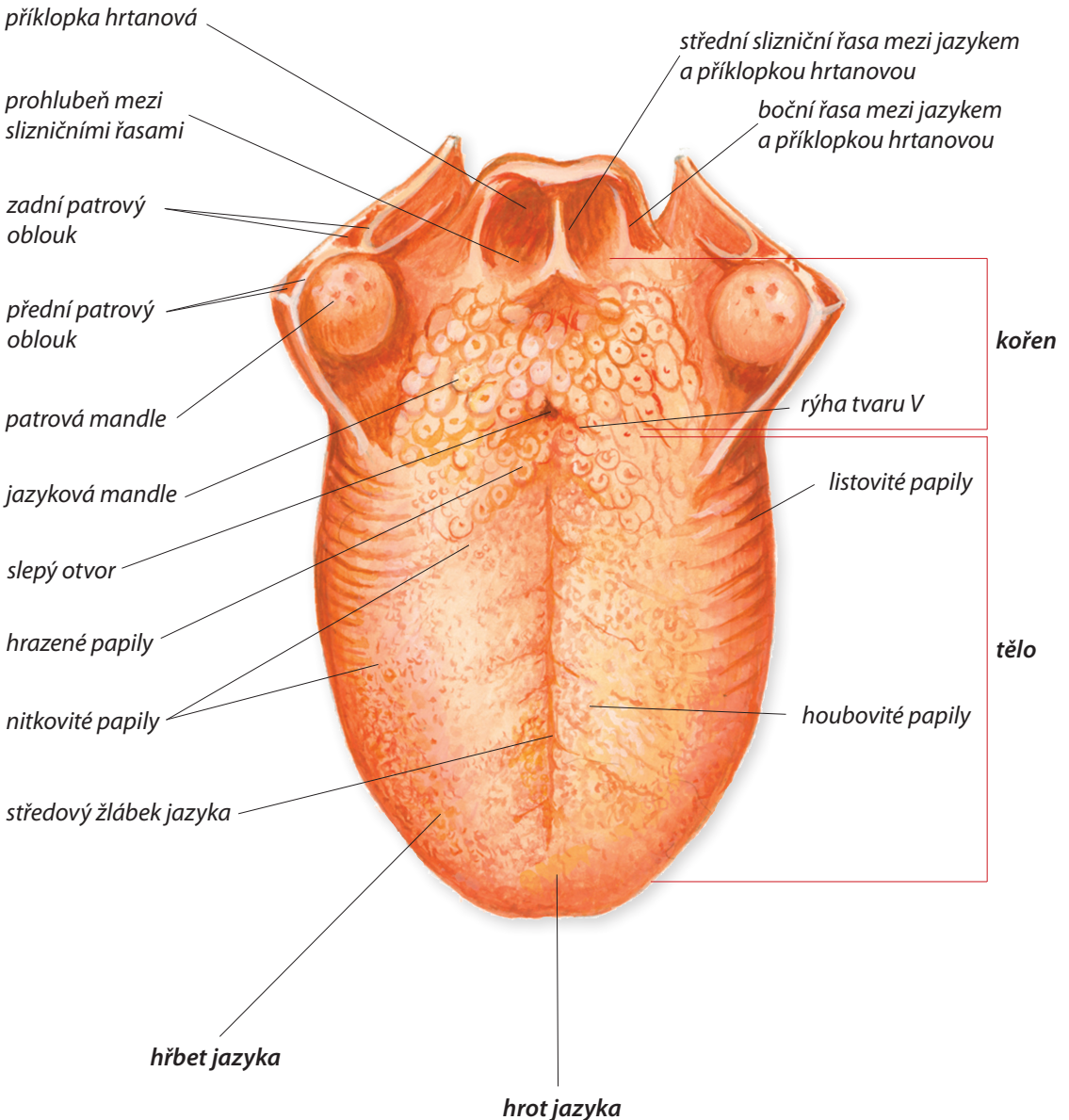


# CHUŤ

*Jazyk je tvořen převážně ze svalů a vyplňuje velkou část dutiny ústní. Skládá se z **těla** (bukální části) a **hřbetu** (faryngální části), na nějž navazuje kořen (není vidět). Skrz kořen se napojuje na kosti (jazyčku, dolní čelist, klínovou kost). Tělo jazyka se skládá z **hrotu** směřujícího dopředu, **hřbetu** (horní plochy) a dvou bočních **okrajů**.*



# Jazyk

Jazyk zastává velmi důležité funkce. Právě díky jazyku jsme schopni **přijímat potravu a rozžvýkat ji na sousta**, a ta nám poté jazyk pomáhá **polknout**. Dále nám pomáhá **artikulovat vydávané zvuky** a přeměňovat je na slova. Jazyk má velkou **hmatovou citlivost** a je hlavním **sídlem chuti**. Jazyk zastává vyčerpávající a nekonečnou práci a často se... opotřebovává! Proto se jeho buňky průběžně obnovují. Buňky vydrží asi deset dní, a poté se obnoví.

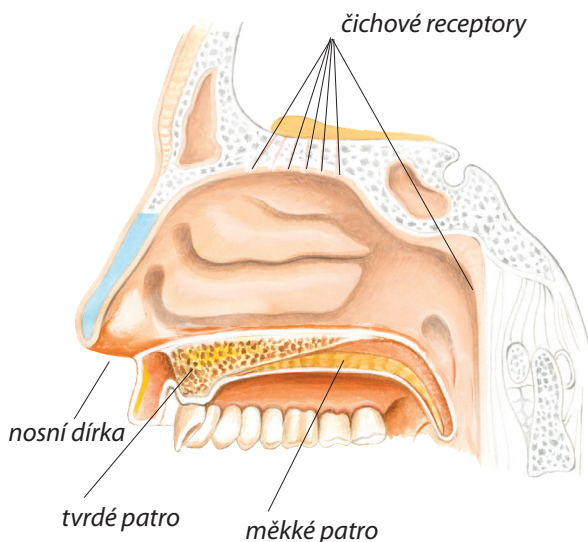
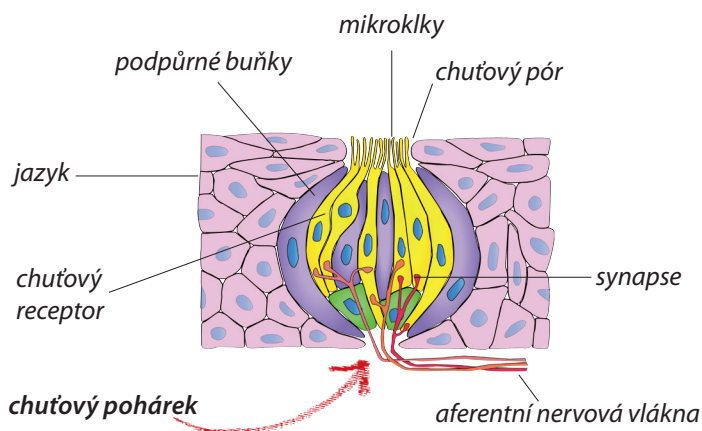
## Jak vnímáme chuť?

Jazyk můžeme považovat za nějaký „průzkumný“ sval v ústech. Všechny látky, které vložíme do úst, přijdou do kontaktu s jazykem.

Na jazyku se nachází **chuťové pohárky**. Jedná se o malé výčnělky s chuťovými receptory, takzvanými „**chuťovými papilami**“.

Existují čtyři typy chuťových papil: **nitkovité, houbovité, listovité a hrazené** papily.

Všechny kromě nitkovitých papil obsahují **chuťové pohárky**. Ve skutečnosti není chuť vnímána pouze jazykem, ale také **nosem**, protože mnoho chuťových vjemů a pachů je vnímáno v zadní části nosní dutiny, a ta je propojena přímo s krkem. Ještě před několika lety se mělo za to, že různé části jazyka rozeznávají jinou ze čtyř hlavních chutí.



Dnes již ale víme, že v každé části jazyka se nacházejí chuťové receptory rozpoznávající více chutí, i když v různém počtu. Navíc se tyto receptory nevyskytují pouze na jazyku, ale také v dalších oblastech úst, jako jsou **hrtanová příklopka** a **měkké patro**.

Kromě **čtyř základních chutí (hořká, sladká, slaná a kyselá)** byla v roce 2000 objevena další chuť. Byla označena jako „lahodná“ nebo „**chutná**“. Také se pro ni používá výraz převzatý z japonštiny: **umami**. Někteří vědci dokonce zastávají názor, že existují ještě další dvě chutě spojené s vnímáním, a to chuť **smažená** a **tučná**.

## Hmatový vjem... jazyka

Hmat se nenachází pouze v pokožce na povrchu těla, jak se všeobecně ví, ale jedná se o smysl, který jsme schopni vnímat i uvnitř našich úst, a to v ústní sliznici a na jazyku.

### Nervová zakončení

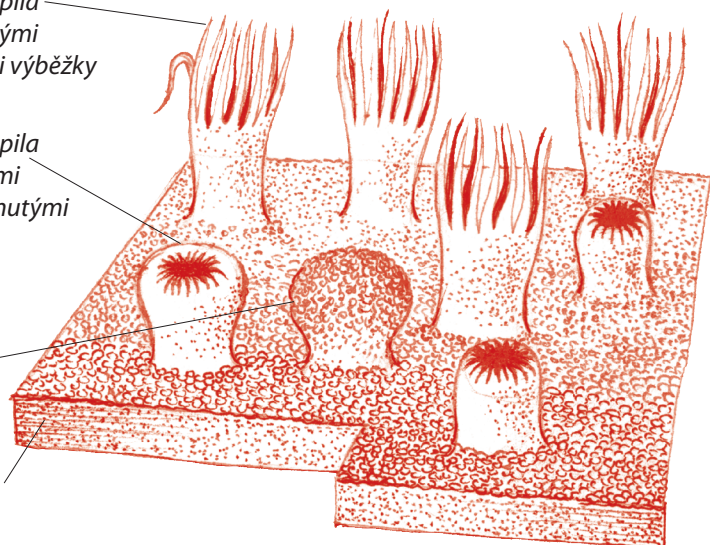
celé ústní dutiny a **nitkovité papily** nacházející se na jazyku odesílají signály do našeho mozku a na základě těchto signálů můžeme rozpoznat, zda to, co vkládáme do úst, má tvrdou/měkkou, pevnou/tekutou, hladkou/zrnitou, elastickou/drobnou konzistenci.

nitkovitá papila se vzpřímenými epiteliálními výběžky

nitkovitá papila s epiteliálními výběžky ohnutými dovnitř

houbovitá papila

jazyk



## PROČ MÁME RÁDI SLADKÉ?

*Již od dětství jsme řízeni instinktem přežít, a hledáme proto sladké. Právě sladkosti nám umožní ukládat kalorie a poskytují nám dostatečnou zásobu energie pro naše tělo, které ji pak využívá pro různé každodenní aktivity.*





# CITLIVÉ PAPILY...

Pomocí tohoto experimentu si můžeš ověřit, jak je tvůj jazyk citlivý a velmi jemný orgán.



## POSTUP

1 Po dobu alespoň jedné minuty **převaluj v ústech kostku ledu** tak, aby se ti ochladil jazyk.



2 Poté si **ihned kousni do ovoce** a vnímej, jakou cítíš chuť.

3 Počkej pár minut a zkus ochutnat **znovu** stejné ovoce.

## CO SE STANE?

Je chuť ovoce, které jsi ochutnal podruhé, stejná jako při prvním ochutnání? **Při prvním ochutnání** ovoce nemá moc výraznou chuť, zatímco **při druhém ochutnání** se ovoci chuť navrátí.



## PROČ K TOMU DOCHÁZÍ?

Chuťové papily zareagovaly na chlad ledu, **jsou proto jako umrtvené** a nedokážou dobře vnímat chuť. Jakmile se jazyk ohřeje, tak svoji schopnost vnímat chuť získají zpět a ohřáté chuťové papily tak vyšlou do mozku úplné informace týkající se chuti.