

Chuťové receptory

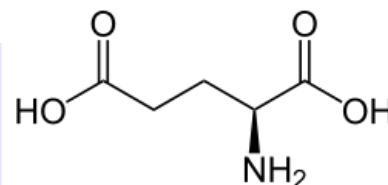


Chuťové receptory jsou vázány na chuťové pohárky sliznice jazyka. Chuťový receptor představují chuťové buňky opatřené mikrokly, kterými se chuťové látky rozpuštěné ve slinách dostávají k jejich chuťovým pórům.

Rozlišujeme čtyři základní kvality chuti: **sladko** (na špičce jazyka), **slano** (na špičce a po stranách jazyka vepředu), **kyselo** (po stranách jazyka vzadu), **hořko** (na kořeni jazyka). **Umami** je vedle čtyř základních pátou chutí. Název je odvozený z japonštiny (umai, česky chutný, delikátní). Specifický chuťový receptor pro umami taste-mGluR4 byl objeven v roce 2000 a vnímá v jídle obsaženou kyselinu glutamovou nebo její soli (glutamáty).

Chuťová dráha je tvořena vlákny tří hlavových nervů (*n. facialis*, *n. vagus*, *n. glossopharyngeus*). Vlákna pak končí v *ncl. tractus solitarii* v prodloužené míše. Odtud pak existuje spojení s mozkovou kůrou, kde se uskutečňuje jak prostorové vnímání chuťových podnětů, tak jejich kvalita. Další spojení je s *hypotalamem* a *amygdalou*. Toto spojení představuje jak emoční doprovod, tak případnou vegetativní reakci na požívanou stravu a její chuť.

 Podrobnější informace naleznete na stránce [Chuťová dráha](#).



L-glutamanový anion umožňuje vnímání chuti umami na jazyku

Odkazy

Související články

- Chuť
- Chuťová dráha
- Chuťové látky (1. LF UK, NT)

Použitá literatura

- MOUREK, Jindřich. *Fyziologie*. 2. upr. a dopl. vydání. Praha : Grada Publishing, 2012. 222 s. sv. 2. ISBN 80-247-3918-X.