

PERCEPÇÃO DOS SABORES

A PERCEPÇÃO DE SABOR É MULTISSENSÓRIA

Os Sentidos Essenciais:

GUSTAÇÃO

OLFAÇÃO



SOMATOSSENSAÇÃO

OLFAÇÃO

sensação de odores

GUSTAÇÃO

sensação de gosto

SOMATOSSENSAÇÃO

sensação de "tato" na cavidade oral

SEU ENCÉFALO COMBINA ESSAS SENSações
e gera a Percepção de Sabor

SABOR

Quimiorreceptores na língua e epitélio olfativo detectam substâncias químicas e dão a sensação de gosto e cheiro.

Mecnorreceptores, Termorreceptores e Nociceptores na cavidade oral detectam textura, temperatura e substâncias picantes

GOSTO CHEIRO TEXTURA TEMPERATURA OUTROS FATORES