



SISTEMA GUSTATIVO

Psicobiología



Sistema Gustativo

El gusto es un sentido netamente químico, en él se involucran tres nervios:

El nervio facial, que corresponde al par craneal 7 que inerva los dos tercios anteriores de la lengua, principal zona que contiene las células receptoras del gusto.

El nervio glosofaríngeo que para el gusto se conforma de axones provenientes de las zonas laterales de la lengua.

Y el nervio vago que saca axones desde la faringe de la cavidad oral.

Estos tres nervios se junta para formar el tracto solitario con lo suben por la protuberancia, llegando al núcleo ventralposterior medial del tálamo y de ahí sacar la radiación gustativa hacia la ínsula anterior-opérculo frontal que conforma el área gustativa primaria.

Sistema Gustativo

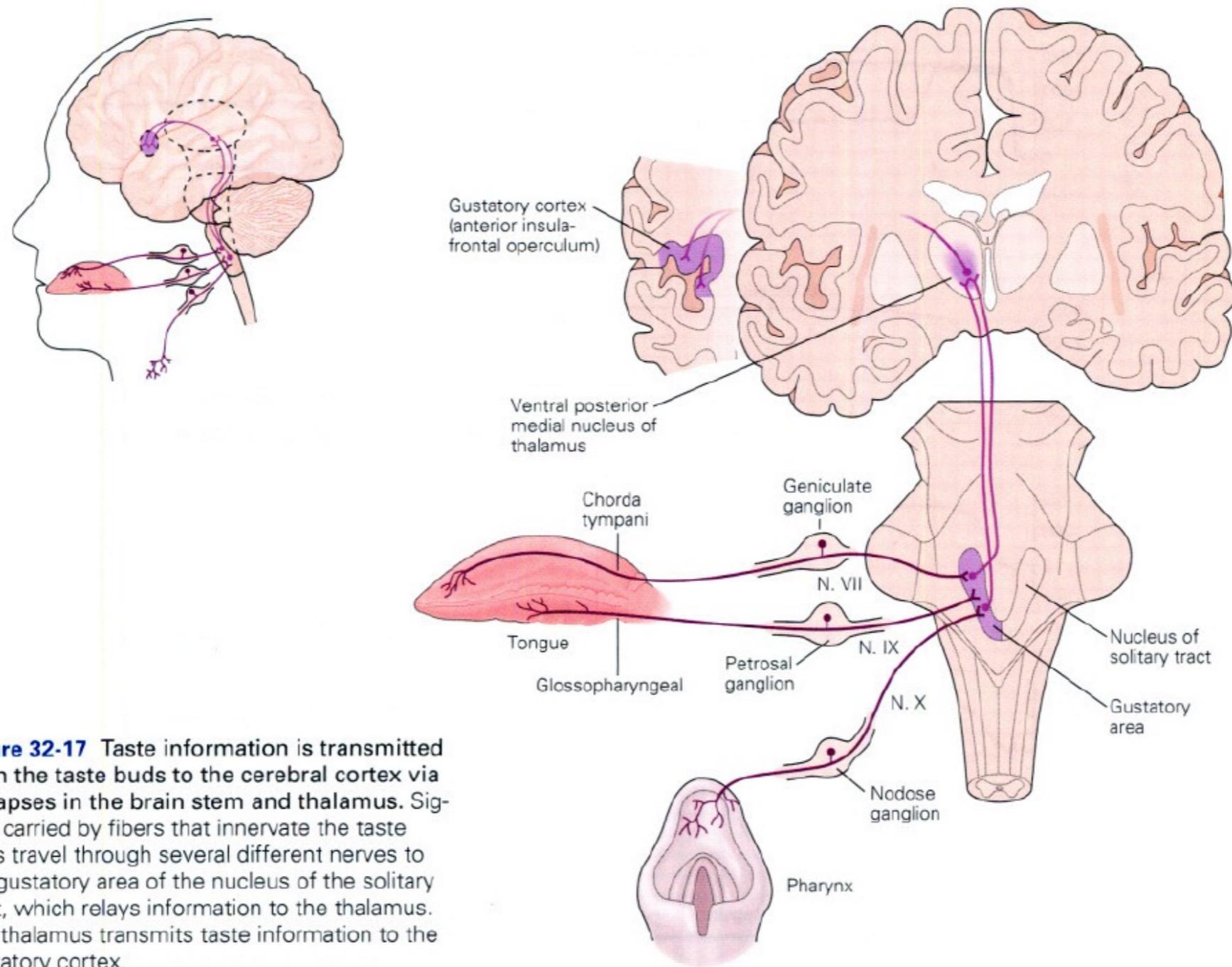
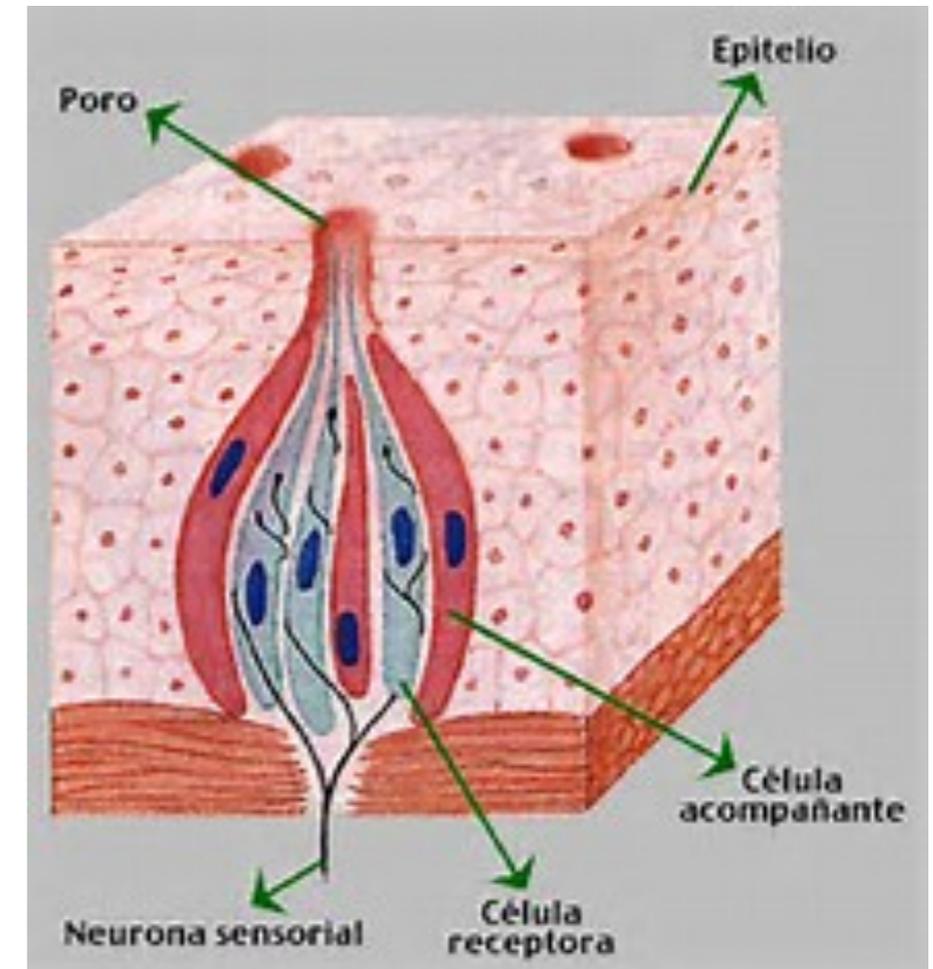


Figure 32-17 Taste information is transmitted from the taste buds to the cerebral cortex via synapses in the brain stem and thalamus. Signals carried by fibers that innervate the taste buds travel through several different nerves to the gustatory area of the nucleus of the solitary tract, which relays information to the thalamus. The thalamus transmits taste information to the gustatory cortex.

Botones Gustativos

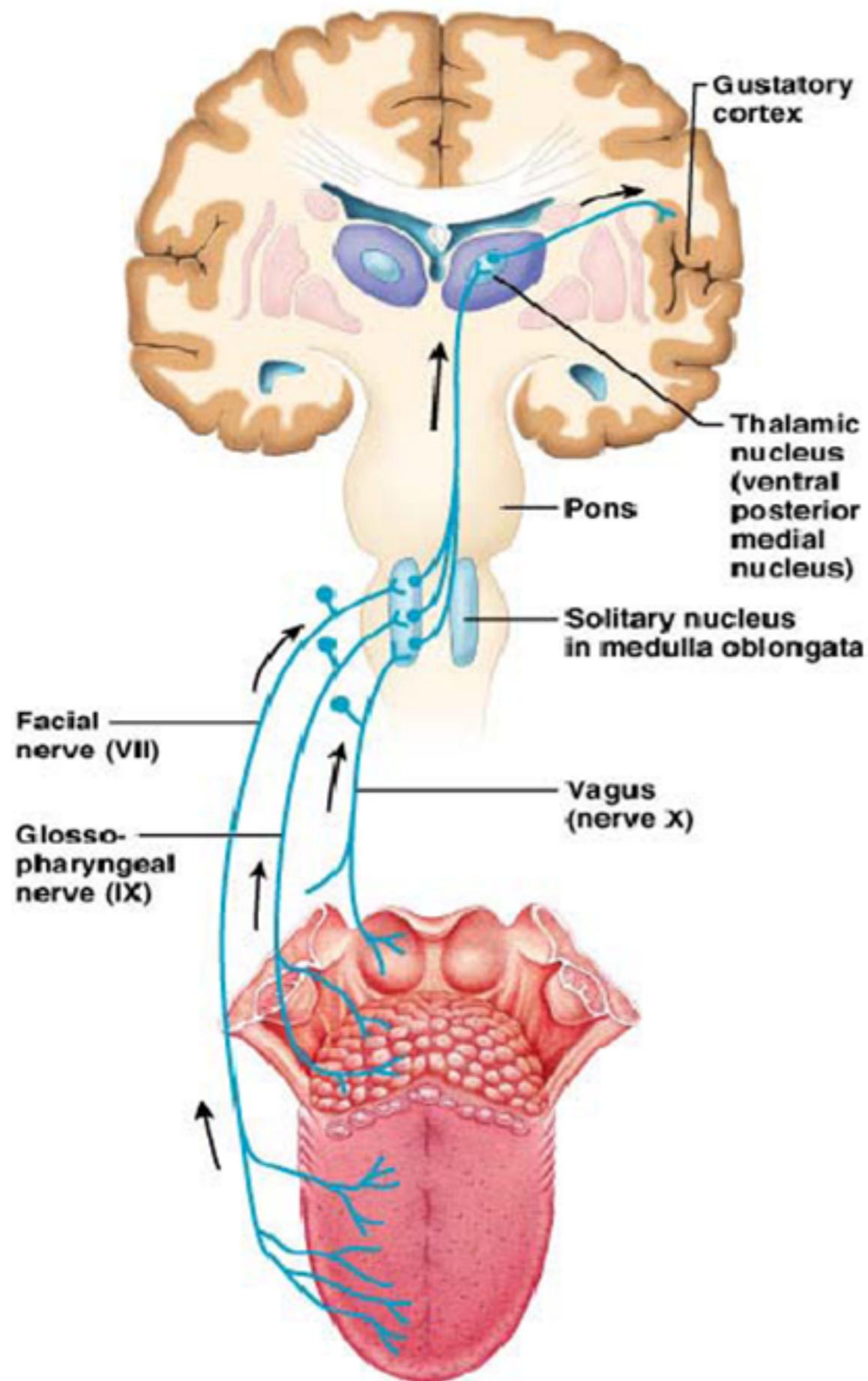
En la lengua se concentra la mayor cantidad de botones gustativos. De manera clásica se pensaba que los sabores se percibían mejor en zonas específicas de la lengua, pero estudios recientes parecen debatir esta idea dado que se comparten zonas para la recepción de sabores y es solamente las reacciones reflejas lo que llevaba a esta idea.

Cada botón tiene un poro acuoso en la superficie que al mezclar las moléculas de la comida o bebida darán activación de dichos botones por la carga eléctrica que contienen las moléculas



LOS CUATRO SABORES
1 2 3 4
AMARGO, ÁCIDO, DULCE Y SALADO





Aquí vemos nuevamente el paso de los nervios craneales VII, IX y 10, o facial, glossofaríngeo y vago para formar el tracto solitario y llegar al núcleo ventralposteriomedial.