

## زبان و مزه ی غذاها



حس چشایی و بویایی خیلی نزدیک به هم کار می کنند . اگر شما نتوانید بوی غذایتان را تشخیص دهید ، مسلماً تشخیص مزه و طعم آن خیلی دشوار می شود ...

حس چشایی و بویایی خیلی نزدیک به هم کار می کنند . اگر شما نتوانید بوی غذایتان را تشخیص دهید ، مسلماً تشخیص مزه و طعم آن خیلی دشوار می شود .  
 احتمالاً وقتی سرما ی سختی می خورید متوجه این مساله می شوید . وقتی که بینی شما مسدود شده است و هیچ بویی را نمی توانید استشمام کنید .  
 چشیدن طعم و مزه ی غذاها کار زبان شماست . تمام سطح روی زبان شما از حسگرهای کوچکی پوشیده شده است که " پرزهای چشایی " نامیده می شود .  
 کافی است زبان خود را در آینه نگاه کنید ، می توانید گروه کوچکی از این پرزها را ببینید . آنها به شکل ناهمواری هستند . هر پرز دارای یک ورودی است ، تکه های کوچک غذا و آشامیدنی ه ، داخل این ورودی ها می شود .  
 سپس در آنجا حسگرهای چشایی اطلاعات خود را درباره ی طعم و مزه جمع می کنند و این اطلاعات را به مغز ارسال می کنند و مغز تصمیم می گیرد که تکه ی مورد نظر که در دهان است چه مزه ای دارد .  
 پرزهای چشایی در مکان های مختلف زبان ، برای تشخیص مزه های مختلف قرار گرفته است . زبان تنها قادر به تشخیص چهار مزه است که عبارت است از شیرین ، ترش ، تلخ و شور .  
 باقی مزه ها مخلوطی از بو و مزه است . و در اینجا بینی کمک می کند که مزه ی غذا را بهتر درک کنیم .