

Die fünf Sinne

Geruchssinn

Beim Geruchssinn handelt es sich um einen chemischen Sinn, da die Wahrnehmung des Geruchs durch lösliche und flüchtige chemische Stoffe hervorgerufen wird. Das Riechvermögen wird durch das Geschlecht, Alter und die Umwelt beeinflusst. Zum Beispiel nimmt das Riechvermögen mit zunehmender Alter ab. Die Sinneszellen adaptieren sich an Gerüche, das heisst es sollte nicht zu lange an einer Probe gerochen werden.

Geschmackssinn

Der Geschmack wird über Geschmacksrezeptoren auf der Zunge wahrgenommen. Dabei wird zwischen den Grundgeschmacksarten süss, sauer, salzig, bitter und umami unterschieden.

Gesichtssinn

Das Lebensmittel wird zuerst visuell wahrgenommen, dabei werden Merkmalseigenschaften wie Farbe, Form, Grösse und Struktur ermittelt.

Tastsinn

Der Reiz wird hier zum Beispiel über die Rezeptoren in der Haut aufgenommen. Über diesen Sinn können die Merkmalseigenschaften Textur, Konsistenz und Temperatur aufgenommen werden.

Gehörsinn

Beim Gehörsinn handelt es sich um einen mechanischen Sinn, da Druckschwankungen durch die Bewegung von Luft oder Knochen aufgenommen werden.