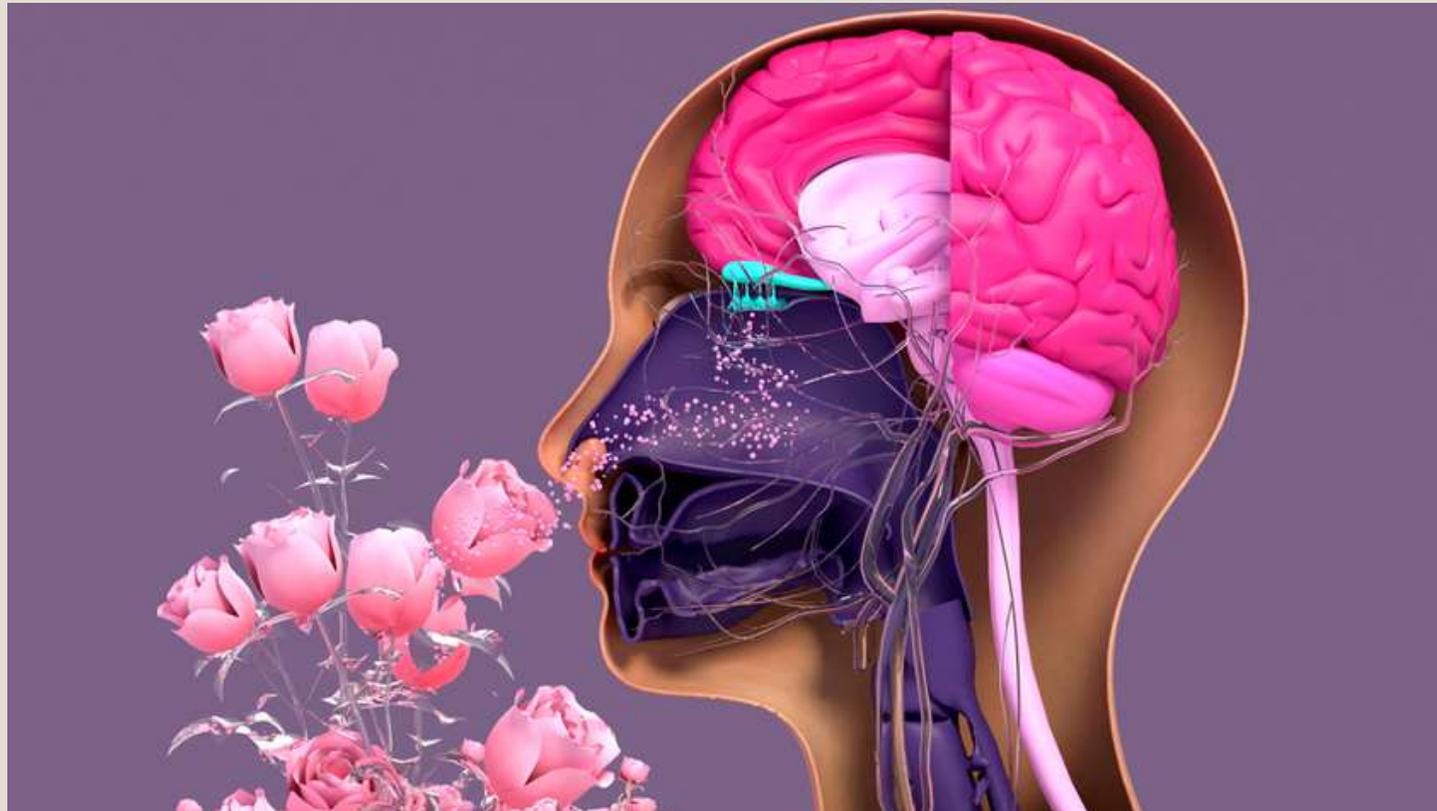


ОБОНЯТЕЛЬНЫЕ ОЩУЩЕНИЯ, ИХ ВОСПРИЯТИЕ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ

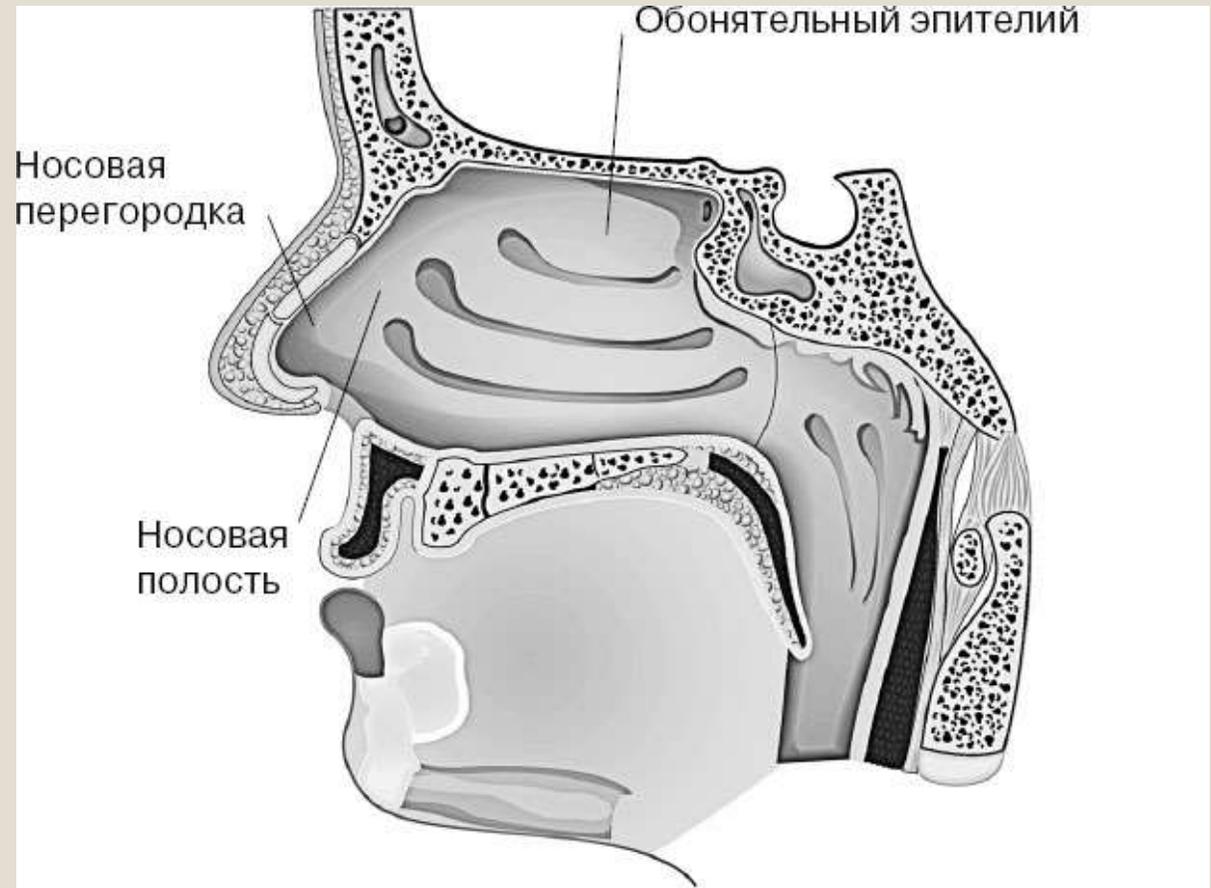
- Обоняние – чувство чрезвычайно тонкое. Обычный человек без труда различает и запоминает до 1000 запахов, а опытный специалист способен различать 10 – 17 тыс. запахов.
- Приятные запахи (розовое, бергамотовое масла) вызывают снижение кровяного давления, замедление пульса, расширение кровеносных сосудов, повышение температуры, т.е. способствуют расслаблению организма.
- Неприятные запахи (затхлый, плесневелый, гнилостный) вызывают сужение кровеносных сосудов, повышение кровяного давления, учащение сердцебиения, снижение температуры.

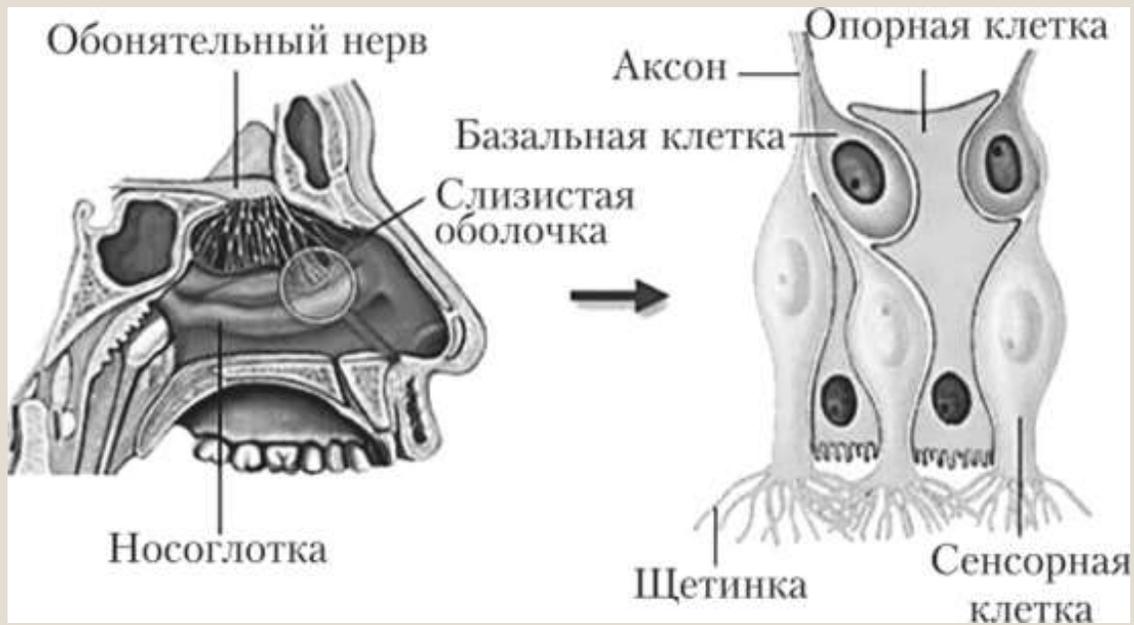


Наука о запахах называется осмией (от греч. *osme* – запах).
Вещества, которые обуславливают в органах обоняния
соответствующее впечатление запаха называются
осмофорическими.



- Воспринимающий аппарат анализатора располагается в начальном отделе воздухопроводных путей – в носовой полости.
- Носовая полость разделена носовой перегородкой на две половины, каждая из которых через задние носовые отверстия (хоаны) соединяется с носоглоткой. На боковых стенках полости носа имеются выступы – носовые раковины. Это тонкие, покрытые слизистой оболочкой, костяные пластинки, которые располагаются одна над другой, образуя нижний, средний и верхний носовые ходы.





Для получения ощущения запаха частицы пахучего вещества должны прийти в соприкосновение с нервными отростками зоны обоняния, а для этого пахучие вещества должны обладать определенной упругостью паров. Вещества с более низкой упругостью паров при одинаковой температуре и давлении выделяют в окружающую среду меньше частиц, чем вещества с высокой упругостью паров.

Из луковицы по двум обонятельным трактам, которые лежат параллельно средней линии черепа, сигналы поступают в кору нижней поверхности височной доли головного мозга, где располагается высший отдел обонятельного анализатора и после окончательной обработки и синтеза информации формируется ощущение того или иного запаха.



На впечатлительность обоняния оказывают влияние целый ряд факторов:

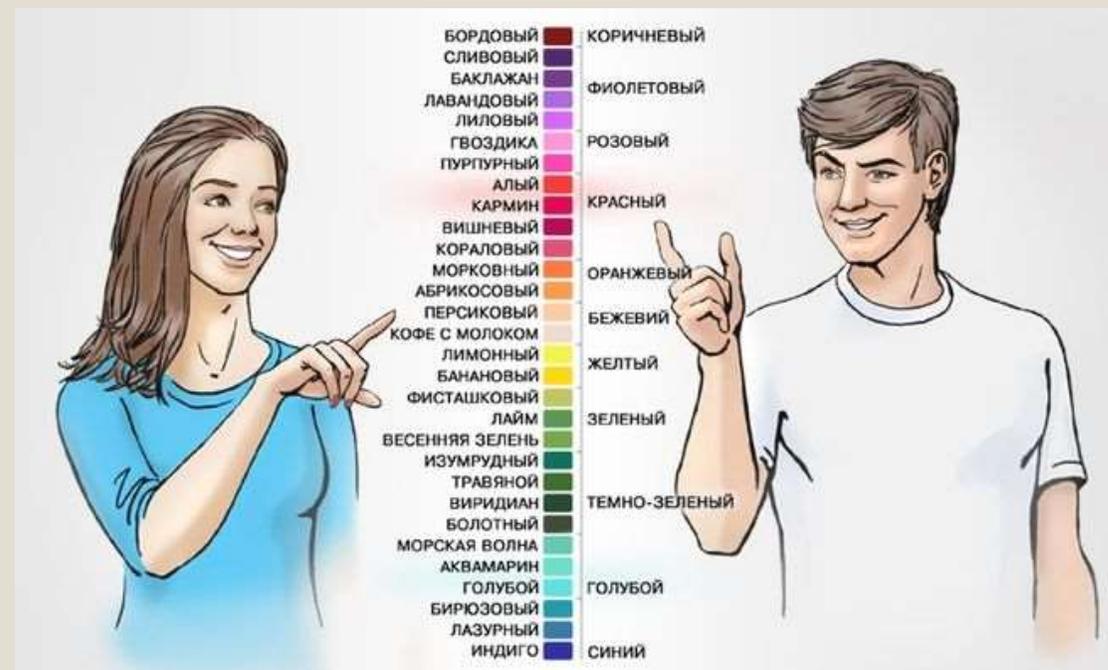
- температура
- влажность воздуха
- степень чистоты воздуха
- освещенность помещения, в котором проводится сенсорный анализ



- Усталость органа обоняния появляется при высокой интенсивности импульсов запаха или при их продолжительном воздействии. Чтобы не допустить усталости органов обоняния в работе дегустаторов стараются исключить высокоинтенсивные запахи.



Обоняние зависит от пола, и женщины обычно превосходят мужчин по чувствительности, узнаванию и различению запахов. В очень небольшом количестве работ отмечено превосходство мужского пола. В исследовании Тулуза и Вахида было обнаружено, что женщины могли лучше мужчин определять запахи камфоры, цитрала, розовой и вишневой воды, мяты и анетолола



- В 1965 году Дж.Дэвис предложил классификацию, в которой он выделил 10 основных запахов: мускусный, амбровый, кедровый, перечный, цветочный, миндальный, камфорный, эфирный, фруктовый, фруктовый, спиртовой фруктовый. Все остальные запахи, встречающиеся в пищевых продуктах Дж. Дэвис рассматривает как сочетания названных десяти запахов.







Запах – это любые ощущения, воспринимаемые органом обоняния. Он может быть приятным и неприятным, желательным и нежелательным.

Аромат – это приятный запах, типичный для данного продукта и формирующийся в процессе его природного образования (аромат малины, абрикоса, апельсина).

Букет – это приятный запах, который формируется в тех продуктах, которые подвергаются процессам созревания. Это связано с тем, что при созревании происходят сложные химические и биохимические процессы, в результате которых образуются новые ароматические вещества.

К нежелательным запахам, которые ухудшают качество пищевых продуктов, относятся затхлый, плесневелый, земляной, гнилостный запахи, запах старого жира и др. Затхлый и плесневелый запахи возникают при хранении пищевых продуктов в результате развития в них плесневой микрофлоры.

Гнилостный запах характерен для продуктов богатых белками, т.к. причиной его появления является процесс гниения белков.



Составители:

Научный Руководитель Поликарпов Владимир Алексеевич
Катаев, Кириллова, Соловьева, Чимборецкий, Задворная