

Testovací sada Chut'
Obj. číslo 116.8100



Citlivost vůči vnímání chuťových podnětů je podmíněna geneticky a individuálně si liší. Během lidského života se snižuje. Výzkum ukázal, počet chuťových buněk na jazyku je u jednotlivých osob různě velký. Podle počtu chuťových pohárků na jazyku rozlišujeme extra chuťově vnímavé a normálně chuťově vnímavé osoby a také chuťově necitlivé osoby.

Při kontaktu jazyka s nějakou hořkou látkou a jejím smíchání se slinami nebudou chuťově necitlivé osoby hořkou chuť vnímat. Vědci obecně mluví o PTC nebo PROP chuťově necitlivých osobách. Schopnost vnímat hořkou chuť je řízena genovou dvojicí a nijak nesouvisí s pohlavím. Gen S je dominantní a překrývá recesivní gen s. V souladu s tím mohou osoby s genotypem SS a Ss hořkou chuť vnímat. Pouze osoby s genotypem ss nezaznamenají žádnou chuť.

PTC nebo PROP chuťově necitlivé osoby najdeme ve všech národnostních skupinách. Obecně je cca 70 % osob chuťově vnímavých a cca 30 % chuťově necitlivých.

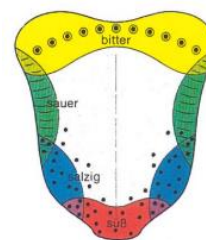
Obsah sady:

Slané, sladké, hořké a kyselé roztoky, 4 plastové misky, 100 vatových tyčinek, 30 karet pro lokalizaci chuti.

Provedení pokusu:

Cvičení se provádí ve dvojicích. Každý žák má svou vlastní chuťovou kartu, do které zaznamenává svá pozorování. Nalijte malé množství chuťového roztoku do plastové misky (dno by mělo být zakryté). Jeden žák ze dvojice namočí jednu stranu krátké vatové tyčinky do roztoku, nesmí být ale příliš mokrá. Tento žák se poté tyčinkou dotkne jednotlivých zón na jazyku druhého žáka, tak jak jsou vyznačeny na chuťové kartě. Vnímání chuti zaznamená podle výsledku pomocí (+) nebo (-). Tento postup provedeme se všemi čtyřmi chuťovými roztoky. Oba žáci se přitom střídají.

Chuťové zóny na jazyku.



Interpretace výsledků:

Shromážděte zjištěné údaje: do chuťové karty na tabuli zaznamenejte na příslušná místa celkový počet pozitivních a negativních výsledků. Subjektivní pozorování ukazuje rozmanitost mezi jednotlivci, avšak individuální údaje žáků jistě nejsou vždy bez chyby.