



TRASTORNOS DEL GUSTO

Ageusia

Pérdida o disminución del sentido del gusto. Se debe a trastornos ocurridos en la lengua, como quemaduras o parálisis faciales.

Disgeusia

Distorsión del gusto de los alimentos y bebidas.

Hipogeusia

Impide degustar y diferenciar los sabores básicos

TRASTORNOS DEL OLFATO

Anosmia

Pérdida total del olfato

Hiposmia

Disminución del olfato.

Sinusitis

Inflamación de la mucosa de los senos paranasales.

Pólipos

Tumores benignos que se ubican en las membranas de las mucosas irritadas.

Rinitis

Afecta a la mucosa nasal
Y puede ser síntoma de alergias.

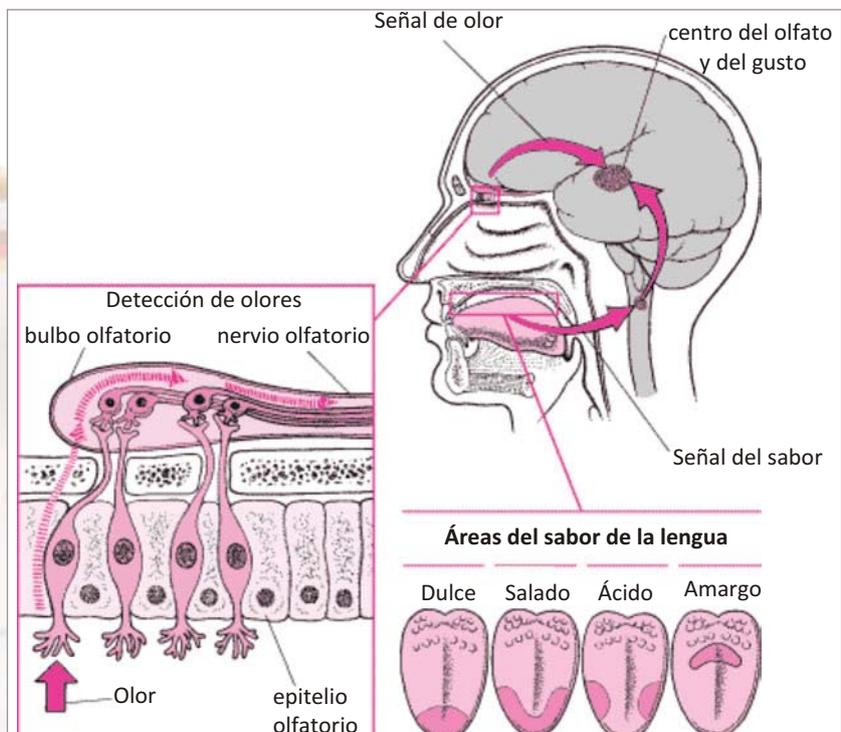
LOS TRASTORNOS DEL GUSTO Y DEL OLFATO

El sentido del gusto y del olfato trabajan conjuntamente para que se pueda reconocer y apreciar los sabores.

El centro del olfato y del gusto en el cerebro combina la información sensorial de la lengua y de la nariz. Miles de pequeñas papilas gustativas cubren gran parte de la superficie de la lengua.

Cuando la comida entra en la boca, estimula los receptores de las papilas gustativas. Éstas, a su vez, envían impulsos nerviosos al centro del olfato y del gusto del cerebro, que los interpreta como sabor. Las papilas gustativas en la punta de la lengua detectan el sabor dulce, las de los lados, lo salado y ácido, y las de la parte de atrás, lo amargo. Las combinaciones de estos 4 sabores básicos producen una amplia gama de sabores. Un área pequeña en la membrana mucosa que reviste la nariz (el epitelio olfatorio) contiene terminaciones nerviosas que detectan el olor (nervios olfatorios). Cuando las moléculas transportadas por el aire entran en la fosa nasal, estimulan minúsculas proyecciones similares a pestañas (cilios) en las células nerviosas. Esta estimulación envía impulsos nerviosos a través de unas zonas abultadas que se hallan al final de los nervios (bulbos olfatorios), a lo largo del nervio olfatorio, hacia el centro del olfato y del gusto del cerebro. El centro interpreta estos impulsos como un olor específico. Mediante este proceso se distinguen miles de diferentes olores.

El cerebro necesita tanto el sentido del gusto como el del olfato para distinguir la mayoría de los olores. Por ejemplo, para distinguir el sabor de un bombón, el cerebro percibe un sabor dulce a través de las papilas gustativas y un rico aroma de chocolate a través de la nariz.



La pérdida o reducción del sentido del olfato (anosmia) es la anomalía más frecuente del olfato y del gusto. En un principio, las personas suelen apercibirse de una alteración del sentido del olfato al encontrar que los alimentos son insípidos, dado que la distinción entre un sabor y otro se basa en gran medida en el olfato.