

Upplev med alla sinnen

Aktivitet: Doft och smak hänger ihop!



Vad händer om:

1. Du håller för näsan och dricker ditt örte samtidigt?
2. Du dricker utan att hålla för näsan?

Förklaring

Doft och smak hänger ihop!

Det som vi kallar smak är betydligt mer än salt, sött, surt, beskt och umami. Lukt betyder mycket för hur maten smakar. Doftämnen från födan når via svalget näsans luktslemhinna och bidrar till smakupplevelsen. Är näsan tilltäppt genom att man antingen håller för den eller har en förkylning förlorar maten mycket av sin smak. Det är alltså inte bara smaklökarna som avgör om maten smakar gott eller inte.

Luktnerven står i nära förbindelse med en del av hjärnan som kallas *hippocampus*, som är viktigt för minnet, och en annan del av hjärnan som heter *amygdala*, som är centrum för känslor. Därför är dofter så nära förknippade med både lust och olust. Om vi ätit något dåligt kan vi minnas det under resten av livet. Luktsinnet är ett varningssystem som har funnits i vår kropp sedan urminnes tider. Människan har ett ganska ineffektivt lukttorgan om vi jämför med många andra djur. Hunden har ca 15 gånger fler luktsinnesceller än människan. Luktcentrum hos hundar tar upp ca en tredjedel av hjärnan jämfört med människan där det bara upptar ca en tiondel.