

УДК 636.4.033

ВКУСОВОЙ АНАЛИЗАТОР

**Макарова С.В., студент 2 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии**

**Научный руководитель - Дежаткина С.В., д.б.н, профессор
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
dsw1710@yandex.ru**

***Ключевые слова:** вкусовой анализатор, анализ, раздражители, чувствительные клетки, цнс.*

Вкусовой анализатор, сложная анатомо-физиологическая система, обеспечивающая тонкий анализ химических раздражителей, действующих на вкусовые органы человека и животных.

Вкусовой анализатор отвечает за восприятие и анализ вкусовых ощущений. Периферический отдел: рецепторы — вкусовые луковицы в слизистой оболочке языка, мягкого неба, миндалин и других органов ротовой полости [1-4]. Вкусовые сосочки несут на боковой поверхности вкусовые луковицы, в состав которых входят 30...80 чувствительных клеток. Вкусовые клетки усеяны на своем конце микроворсинками — вкусовыми волосками. Они выходят на поверхность языка через вкусовые поры. Вкусовые клетки непрерывно делятся и непрерывно гибнут. Особенно быстро происходит замещение клеток, расположенных в передней части языка, где они лежат более поверхностно. [5-7]. Вкусовые ощущения вызывают только растворенные в воде вещества. Проводниковый отдел: волокна лицевого и языкоглоточного нерва. Центральный отдел: внутренняя сторона височной доли коры больших полушарий [8-10]. У животных вкусовая чувствительность меняется в зависимости от функционального состояния желудочно-кишечного тракта. Сигналы с рецепторов слизистой желудка идут в ЦНС, которая регулирует возбудимость вкусовых рецепторов [11-12].

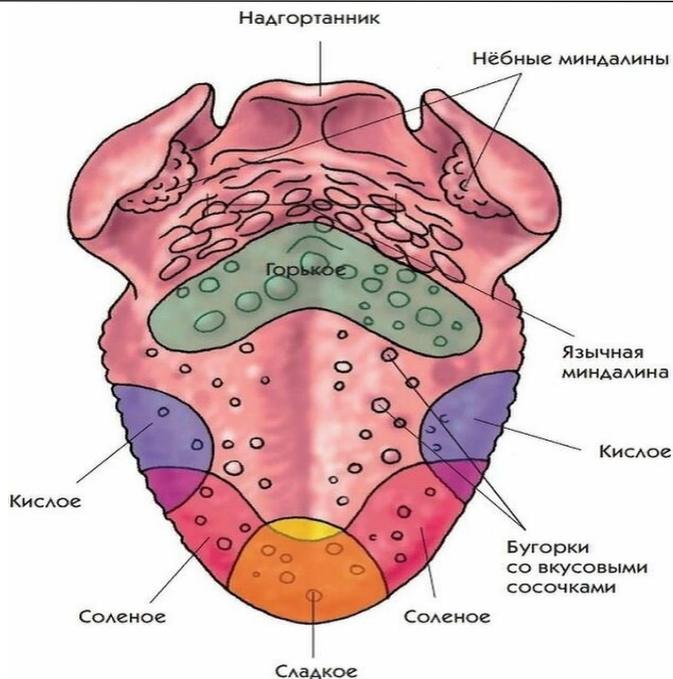


Рис. 1- Вкусовые сосочки языка

Развитие вкусового анализатора у животных определяется составом поедаемой пищи. в наибольшей степени развит вкусовой анализатор у травоядных животных, так как их пища включает большое количество трав различных видов, среди которых они должны выбирать съедобные растения. У плотоядных животных пища более однообразна: мясо не может принести им вреда, поэтому и не возникает необходимость тонко различать его вкус.

Библиографический список:

1. Зялалов Ш.Р. Влияния аминокислотного комплекса "ВИТААМИН" на биохимические показатели крови мышей / Ш.Р. Зялалов, М.А. Ильинская, Н.В. Шаронина, С.В. Дежаткина, А.З. Мухитов //Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. 2021. Т. 246. № 2. С. 88-93.

2. Дежаткина С.В. Получение органической продукции в молочном скотоводстве путём скармливания натуральных кремнийсодержащих добавок /С.В. Дежаткина, В.В. Ахметова, Н.В. Шаронина, Л.П. Пульчеровская, Н.А. Проворова, С.В. Мерчина, М.Е. Дежаткин //Аграрная наука. - 2021. - № 9. - С. 67-72.

3. Шаронина Н.В. Влияние препарата «ВИТААМИН» на гематологические показатели у индеек /Н.В. Шаронина, С.В. Дежаткина, А.З. Мухитов, Б.А. Еспембетов /Материалы XII Международной научно-практической конференции, посвященной 160-летию со дня рождения П.А. Столыпина. Ульяновск, 2022. С. 395-399.

4. Зялалов Ш.Р. Морфологический состав крови коров при введении в их рацион модифицированного цеолита, обогащённого аминокислотами /Ш.Р. Зялалов, С.В. Дежаткина, Н.А. Любин, В.В. Ахметова, М.Е. Дежаткин //Международная научно-практическая конференция: Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Ульяновск, 2020. - С. 278-282.

5. Дежаткина С.В. Биодобавки на основе модифицированного и обогащённого аминокислотами цеолита при выращивании молодняка индеек /С.В. Дежаткина, Н.А. Феоктистова, Е.В. Панкратова, Н.А. Проворова, Е.С. Салмина Е.С.//Аграрная наука. 2021. - №11-12. – С.20-23.

6. Дежаткин М.Е. Определение экономического эффекта применения кормовой добавки /М.Е.Дежаткин, Ш.Р. Зялалов, И.М. Дежаткин. В сборнике: Актуальные вопросы аграрной науки. Материалы Национальной научно-практической конференции. Ульяновск, 2021. С. 317-322.

7. Дежаткина С.В. Диатомит-источник легкодоступного кремния /С.В. Дежаткина, Н.В. Шаронина, Ш.Р. Зялалов //Животноводство России. – 2021. - № 2. – С. 41-42.

8. Ахметова В.В. Использование природных сорбентов для оптимизации кормления крупного рогатого скота /В.В. Ахметова, Ш.Р. Зялалов, И.М. Дежаткин //Национальная научно-практическая конференция /В сборнике: Актуальные вопросы аграрной науки. Материалы. Ульяновск, 2021. - С. 312-316.

9. Дежаткина С. Кремнийсодержащие добавки для получения качественной и безопасной продукции животноводства /С. Дежаткинв, В. Исайчев, М. Дежаткин, Л. Пульчеровская, С. Мерчина, Ш. Зялалов //Ветеринария сельскохозяйственных животных. - 2021. - № 11. - С. 52-59.

TASTE ANALYZER

Makarova S.V.

Keywords: *taste analyzer, analysis, stimuli, sensitive cells, central nervous system.*

Taste analyzer, a complex anatomical and physiological system that provides a fine analysis of chemical stimuli acting on the taste organs of humans and animals.