



Gözlerinizi kapatın ve ağzınızda en sevdiğiniz besinin olduğunu düşünün. O güzel tadı ve burnunuza gelen kokusunu duyumsamaya çalışın. Düşünmesi bile güzel, değil mi? Hepimizin en sevdiği besin farklı olsa da tat alma sürecimiz aynı. Haydi gelin, nasıl tat aldığımızı öğrenelim!



Birçoğumuzun aklına tat almak denildiği zaman sadece dil gelir. Ancak burun da bu sürecin önemli bir parçası. Burnumuzda ve dilimizde bulunan almaçlar, besinlerin koku ve tat sinyallerini duyumsar. Ardından bu sinyalleri beyne iletir. Böylece almaçlarımız aracılığıyla beynimiz, bir tadın ya da kokunun hangi besine ait olduğunu hızla algılar. Mmm... Bu sanırım nefis bir kayısı!

Kulak, burun, dil gibi duyu organlarında fiziksel ve kimyasal uyarıları alabilen özelleşmiş hücre ya da hücre gruplarına almaç denir. Diğer adıyla reseptördür.



Burnunuzu kapatarak yemek yemeyi denediniz mi? Neler oluyor?

Lezzetsiz bir yemektir değil mi? Dilde sadece temel tatlar algılanır. Bu temel tatlar; acı, ekşi, tuzlu, tatlı ve umamidir. Lezzetse bir besinin tadının ve kokusunun birleşimiyle ortaya çıkar. Ağızımıza aldığımız besinlerden çıkan kokuyu duyumsamadığımızda yediklerimiz lezzetsiz gelir.



Umamî, "hoş a giden tat" anlamına gelir. Umamîyî dîlîmîzde beşînin tadını beğenmek olarak algılarız.



Bir ayna yardımıyla dilinize bakın. Yüzeyinde bulunan küçük çıkıntıları görüyor musunuz? Bunlar yiyeceklerin tadını duyumsamanıza yarayan tat tomurcuklarından bazılarının uçlarıdır. Tat tomurcuklarında bulunan tat alma sinirleri, beynimize besinin tadıyla ilgili sinyalleri iletir.



Tat tomurcuklarım hazır mısınız? Üzüm geliyor!

Seni çok iştahlı gördüm.



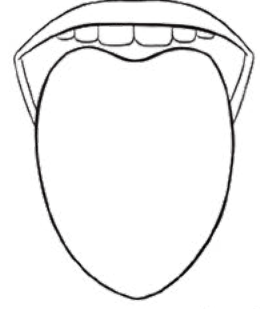
Beynimizde tat alma sinirlerinin iletiildiği özel bir bölge bulunur. Bir besinin lezzetinden ve tadından almaçlarımız aracılığıyla elde ettiğimiz bilgiler, tat almayla ilgili bölgede algılanır. Beyindeki bu tat alma merkezi, aldığı sinyalleri işleyerek besinlerin tatlarını ayırt edebilmemizi sağlar.

Artık emînîm, bu tatlı mı tatlı bîr kayış!

Sıra geldi tat alma duyumuzla ilgili ilginç bilgilere...

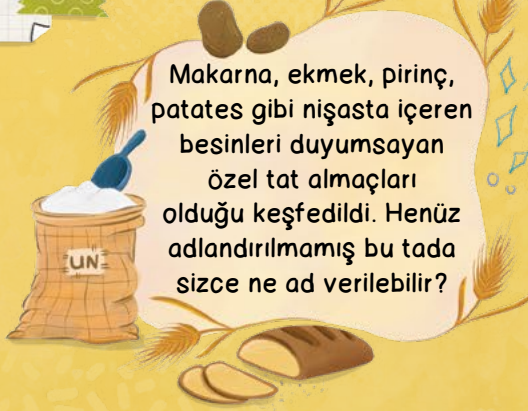
Dilin belirli tatları duyumsamak için özel bölgelere ayrıldığı söylenir. Ancak bu bilgi aslında tam olarak doğru değil! Dilimizin tamamında tüm tatları duyumsayabileceğimiz tat tomurcukları bulunur ve bu tomurcukların dağılımı her insanda farklıdır.

Kendi tat alma haritanızı çıkarabilirsiniz. Limonlu, tuzlu ve şekerli şular hazırlayın. Bunları ağızınızda bekletin. Bakalım bu tatları dilinizin hangi bölgelerinde daha fazla hissedeceksiniz?



Yeni bir tat çeşidi daha bulunduğunu biliyor musunuz? Oleogustus olarak adlandırılan bu tat, yağın tadı anlamına geliyor. Besinlerin içinde duyumsamamız biraz güç olsa da bu tat ayrıştırılıp tek başına deneyimlendiğinde rahatsız edici olarak algılanmış.

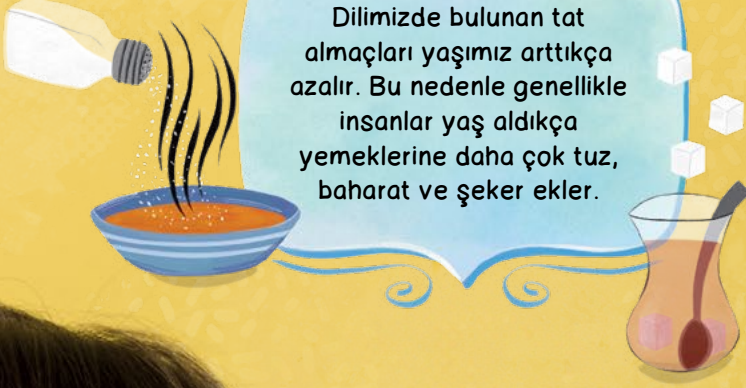
Makarna, ekmek, pirinç, patates gibi nişasta içeren besinleri duyumsayan özel tat almaçları olduğu keşfedildi. Henüz adlandırılmamış bu tada sizce ne ad verilebilir?



Bir bebeğin tat tomurcukları henüz anne karnındayken oluştuğundan dünyaya bile gelmeden tatlarla ilgili bazı alışkanlıklar edinmiş olur.



Dilimizde bulunan tat almaçları yaşıyoruz arttıkça azalır. Bu nedenle genellikle insanlar yaş aldıkça yemeklerine daha çok tuz, baharat ve şeker ekler.



Tat alışkanlıklarımız, besin zehirlenmelerine karşı kendimizi korumamıza yardım eder. Yediğimiz bir besinin tadının ve kokusunun her zamankinden farklı olduğunu duyumsarsak beynimiz bize "Bu tat her zamankinden farklı, dikkatli ol!" uyarısını verir.



Ağızımızda yalnızca besinlerin tadını değil, sıcaklığını da duyumsayan almaçlar bulunur.



Dilimizde binlerce tat tomurcuğu vardır. Tat tomurcuklarımız yaklaşık her 10 günde bir yenilenir.



Sena Nur Öğüt
Çizim: Beyza Avcı