

Karl-Heinz Plattig

Spürnasen und Feinschmecker

Die chemischen Sinne des Menschen

Springer-Verlag Berlin Heidelberg GmbH

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	IX
1 Die fünf Sinne, die man beisammen haben muß, sind in Wirklichkeit sieben oder mehr	1
Die Sinnesmodalitäten	1
Riechen und Schmecken als chemische Sinne	3
Geruch dient der Fernorientierung, Geschmack ist ein Nahsinn	6
Geruch und Geschmack sprechen die Affekte an	7
Riechzellen sind empfindlicher als Geschmackszellen	8
2 Von Geruchs- und Geschmackszellen	11
Nase und Mundhöhle	11
Riech- und Schmeckzellen	16
3 Spürnasen und Feinschmecker	30
Vom Reiz zur Empfindung	34
Geruchs- und Geschmacksqualitäten	36
Geruchs- und Geschmacksschwellen	50
Kann man Geruchs- und Geschmackssinn trainieren?	58

4 Wohlgeruch und Wohlgeschmack	64
Was gut schmecken soll, muß in erster Linie gut riechen	66
Was unterscheidet Duft von Gestank?	70
Was ist erworben, was angeboren?	74
5 Störungen von Geruchs- und Geschmackssinn	85
Ursachen von Geruchs- und Geschmacksstörungen	90
Gibt es Behandlungsmöglichkeiten?	94
6 Aromastoffe beeinflussen das Verhalten	97
Hunger und Durst	98
Wenn uns das Wasser im Mund zusammenläuft	104
Kommunikation durch Düfte	108
Die sogenannte Aromatherapie	123
7 Parfümierte Welt	130
Geschmacksverstärker und -modifikatoren . .	130
Wie riecht der Mensch?	135
Parfüms, Deos und Lotions	143
Glossar – Erklärungen der wissenschaftlichen Begriffe	161
Ausgewählte Literatur	174
Sachverzeichnis	187