

Karl-Heinz Plattig

Spürnasen und Feinschmecker

Die chemischen Sinne des Menschen

Springer-Verlag
Berlin Heidelberg New York
London Paris Tokyo
Hong Kong Barcelona
Budapest

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 Durst98
Wenn uns das Wasser im Mund zusammenläuft.104
Kommunikation durch Düfte.108
Die sogenannte Aromatherapie.123
7 Parfümierte Welt130
Geschmacksverstärker und -modifikatoren130
Wie riecht der Mensch?135
Parfüms, Deos und Lotions.143
Glossar - Erklärungen	
der wissenschaftlichen Begriffe.161
Ausgewählte Literatur.174
Sachverzeichnis.187