

ALTERACIONS DEL SENTIT DE L'OLFACTE I EL GUST

Margalida Moya
Centre d'Informació del Medicament

PERCEPCIÓ DELS SABORS



El sentit de l'olfacte i del gust estan molt relacionats, treballen de manera conjunta per poder reconèixer els sabors.

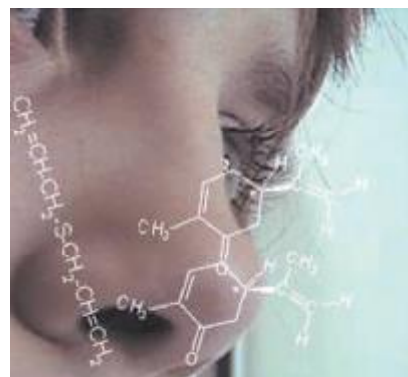
Les papil·les gustatives que tenim a la llengua identifiquen el gust, i el nervi olfatori identifica les olors, aquestes dues sensacions són transmeses al cervell que fa que puguem reconèixer els distints sabors. Alguns sabors, com són el salat, el dolç, l'agre i l'amarg només necessiten el gust per identificar-los però n'hi ha de més complexos que necessiten els dos sentits, l'olfacte i el gust.

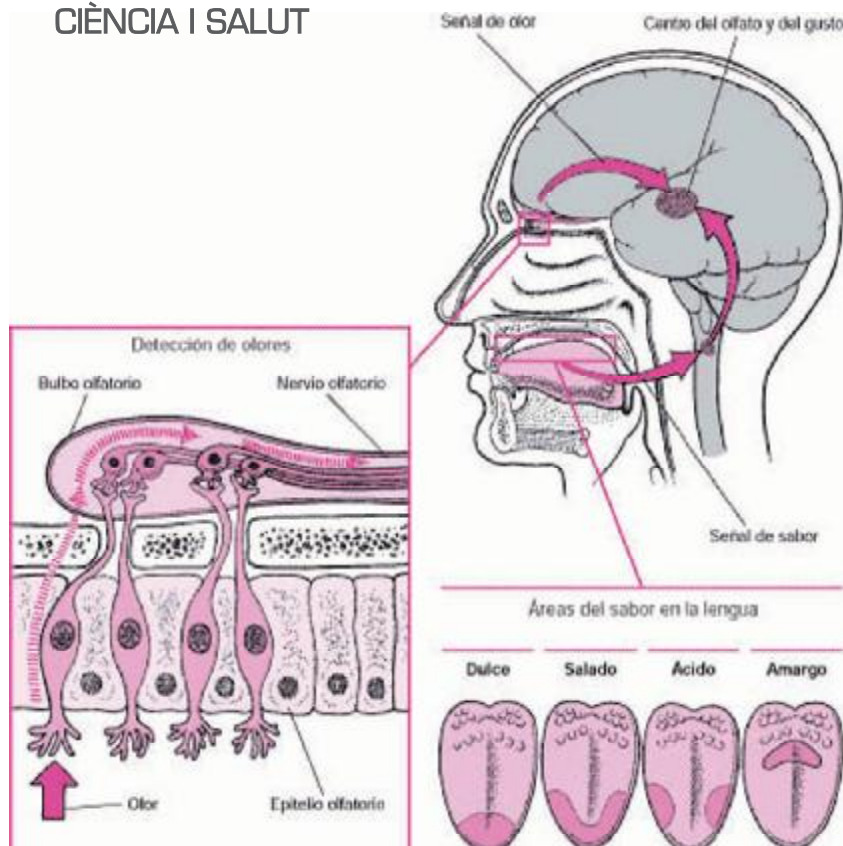
salat i l'àcid i les de darrere l'amarg. Aquestes són les quatre sensacions gustatives primàries, però una persona pot percebre milers de sabors diferents; es suposa que es tracta de diferents combinacions de les quatre sensacions primàries.

Pel que fa a l'olfacte, tenim que una àrea petita en la membrana mucosa que revesteix el nas (l'epiteli olfatori) conté terminacions nervioses que detecten l'olor (nervi olfactoris), i quan les petites molècules transportades per l'aire entren en la fosa nasal, estimulen minúscules projeccions anomenades cilis en les cèl·lules nervioses; aquesta estimulació envia impulsos nerviosos a través d'unes zones bombades que es troben al final dels nervis (bulbs olfactoris), al llarg del nervi olfatori, cap al centre de l'olfacte i del gust del cervell. El centre interpreta aquests impulsos com una olor específica.

Ja que les alteracions de l'olfacte i el gust no són una amenaça per la vida de la persona, a vegades no reben l'atenció mèdica adequada. Així i tot, aquestes alteracions poden arribar a ser greus, i interfereixen en les facultats de la persona per poder gaudir del menjar, de la beguda i de tots els aromes agradables; fins i tot l'olfacte ens pot ajudar en situacions de risc com pot ser un incendi, un escapament de gas,...

La gran majoria de superfície de la llengua està coberta per milers de petites papil·les gustatives, i quan el menjar entra dins la boca estimula els receptors d'aquestes papil·les gustatives, que envien impulsos nerviosos al centre de l'olfacte i del gust del cervell, que els interpretarà com a sabors. Les distintes zones de la llengua distingeixen diferents sabors: les de la punta de la llengua detecten el sabor dolç, les dels costats el





QUINES SÓN LES ALTERACIONS DE L'OLFACTE I DEL GUST?

Les alteracions poden classificar-se en:

- **Anòsmia:** pèrdua del sentit de l'olfacte.
- **Hipòsmia:** disminució del sentit de l'olfacte.
- **Hiperòsmia:** sensibilitat anormalment exagerada del sentit de l'olfacte.
- **Disòsmia:** sentit distorsionat de l'olfacte, que fa que les olors innòcues oloren malament.
- **Agèusia:** pèrdua del sentit del gust.
- **Hipogèusia:** disminució del sentit del gust.
- **Disgèusia:** sentit distorsionat del gust.

La causa més comuna de la pèrdua o deteriorament del sentit de l'olfacte són els taponaments del nas per mucositat degut a al·lèrgies o a refredats; són temporals i l'olfacte es recupera en poc temps. Una altra causa són els traumatismes cerebrals o alteracions neurològiques que afecten l'àrea de l'olfacte cerebral, on estan els pars cranials que innerven amb els receptors de la mucosa nasal.

Així les causes podem dividir-les en:

1. Anòsmia per obstrucció nasal, causada per la rinitis.

2. Pòlips nasals.
3. Tumors nasals: benignes (papilomes, nasofibroma) i malignes (carcinoides, epidermoide)
4. Lesions de cap, infeccions, tot allò que provoqui destrucció dels nervis olfactoris.
5. L'ús constant de vasoconstrictors o corticoides, per via oral o inhalats.
6. Tabac.
7. Traumatismes cerebrals.

També dins de les causes de les alteracions de l'olfacte hi podem trobar alguns medicaments, com poden ser el Celecoxib, el Ciprofloxací,...

En el traumatisme cranial les fibres del nervi olfatori resulten seccionades a la altura de la placa cribiforme (l'os en la base del crani que separa l'espai intracranial de la cavitat nasal). Rarament una persona pot néixer sense el sentit de l'olfacte.

Els trastorns del gust (disgèusia, hipogèusia, alteracions del gust) poden ser causats per qualsevol condició que in-

terfereixi en la transmissió dels estímuls de sabor cap al cervell o per condicions que afectin la forma en què aquest òrgan interpreta els estímuls.

Les causes més freqüents són:

1. Refredat comú, la grip, faringitis,...
2. Infecció nasal degut a una infecció, pòlips,...
3. Sequedat de boca.
4. Envel·liment.
5. Consum de cigarretes.
6. Deficiència de vitamines (vitamina B12) o de minerals.
7. Lesions a la boca, el nas o el cap.
8. Cremades a la llengua.
9. etc.

També pot ser degut a gingivitis, efectes col·laterals dels medicaments com les drogues antitiroïdies, captopril, griseofulvina, liti, penicil·lamina, procarbazina, rifampicina, vinblastina o vincristina, paràlisi de Bell (trastorn causat per un dany en el setè nervi cranial), síndrome de Sjögren, faringitis estreptocòcica (infecció de la gola per estreptococs). ■

BIBLIOGRAFIA

- BOT-PLUS
- Micromedex BBDD
- Internet: Manual Merck
- Diccionario Terminológico de Ciencias Médicas, 13ª Edición, Masson