

## ANALIZATORUL GUSTATIV

### **1. Simțul gustului are următoarele roluri:**

- a. furnizează informații referitoare la calitatea alimentelor introduse în gură;
- b. furnizează informații referitoare la cantitatea alimentelor introduse în gură;
- c. intervine în declanșarea reflexă necondiționată a secrețiilor digestive;
- d. intervine în declanșarea reflexă condiționată a secrețiilor digestive;
- e. este rezultatul stimulării mugurilor gustativi de către substanțele sapide.

### **2. Receptorii analizatorului gustativ sunt:**

- a. chemoreceptori;
- b. proprioceptori;
- c. reprezentați de mugurii gustativi;
- d. reprezentați de papilele gustative ;
- e. situați pe mucoasa linguală.

### **3. Mugurii gustativi:**

- a. au formă ovoidală;
- b. sunt situați la nivelul papilelor gustative;
- c. sunt răspândiți în întreaga mucoasă linguală;
- d. sunt prezenți în toate tipurile de papile gustative ;
- e. sunt răspândiți în întreaga mucoasă laringiană.

### **4. Mugurii gustativi sunt situați la nivelul papilelor gustative:**

- a. fungiforme;
- b. circumvalate;
- c. foliate;
- d. fuziforme ;
- e. caliciforme.

### **5. Mugurii gustativi sunt alcătuiți din următoarele tipuri de celule:**

- a. senzoriale;
- b. de susținere;
- c. cu cili;
- d. conjunctive ;
- e. nervoase.

### **6. Celulele senzoriale gustative au următoarele caracteristici:**

- a. la polul bazal prezintă mai mulți cili;
- b. la polul apical prezintă un microvil;
- c. la polul bazal sosesc terminațiile axonice ale nervilor sensibilității gustative;
- d. la polul bazal sosesc terminațiile dendritice ale nervilor sensibilității gustative
- e. sunt celule nervoase modificate..

### **7. La polul bazal al celulelor gustative se găsesc terminațiile nervoase ale nervilor:**

- a. facial;
- b. glosofaringian;
- c. vag;
- d. maxilar;
- e. mandibular.

**8. Protoneuronul căii gustative este situat în:**

- a. ganglionul anexat nervului facial;
- b. mugurii gustativi;
- c. ganglionul anexat nervului glosofaringian ;
- d. nucleul solitar din bulb.
- e. ganglionul anexat nervului vag ;

**9. Referitor la deutoneuronul căii gustative:**

- a. este situat în nucleul ambiguu din bulb;
- b. este situat în nucleul solitar din bulb;
- c. axonii săi proiectează în aria gustativa;
- d. axonii săi se încrucișează ;
- e. axonii săi se îndreaptă spre talamus.

**10. Aria gustativă este situată în:**

- a. partea superioară a girusului precentral;
- b. partea inferioară a girusului postcentral;
- c. partea posterioară a girusului precentral;
- d. în lobul parietal;
- e. În lobul temporal.

**11. Senzațiile gustative primare sunt următoarele:**

- a. amar;
- b. acru;
- c. dulce;
- d. acid;
- e. sărat.

**12. Substanțele ce stimulează receptorii gustativi sunt:**

- a. solubile în saliva;
- b. sapide;
- c. insolubile;
- d. volatile.
- e. odorante.

**13. Senzațiile gustative primare:**

- a. sunt patru categorii generale;
- b. se datorează existenței celor patru tipuri de muguri gustativi;
- c. determină apariția harti gustului;
- d. se datorează existenței zonelor caracteristice pentru un tip fundamental,
- e. sunt produse de substanțele solubile în salivă.

**14. Pe suprafața limbii:**

- a. mugurii gustativi sunt distribuiți uniform;
- b. există zone caracteristice pentru fiecare tip de gust fundamental;
- c. există 13 zone posibile sau probabile;
- d. mugurii gustativi nu sunt distribuiți uniform;
- e. ariile linguale ale diferitelor gusturi au o localizare specifică.

**15. Perceperea diferitelor gusturi se face astfel:**

- a. sărat în partea posterioară a limbii;
- b. acru pe partile laterale ale limbii;

- c. amar la vârful limbii;
- d. dulce la vârful limbii.
- e. dulce in zona centrala a limbii.

**16. Perceperea diferitelor gusturi se face astfel:**

- a. amar în partea posterioară a limbii;
- b. dulce in partea posterioara a limbii;
- c. sărat pe marginea părții anterioare a limbii;
- d. acru la vârful limbii.
- e. amar în zona centrala a limbii;

**17. Gustul dulce este perceput :**

- a. pe marginile limbii;
- b. la nivelul corpului limbii;
- c. la vârful limbii;
- d. la nivelul papilelor filiforme;
- e. la nivelul bazei radacinii limbii.

**18. Gustul acru:**

- a. reprezinta una dintre senzatiile gustative primare;
- b. se percepe la nivelul corpului limbii;
- c. se percepe in zona centrala a limbii;
- d. se percepe în partea posterioară a limbii;
- e. nu poate fi perceput la nivelul limbii.

**19. Gustul sărat :**

- a. se percepe la nivelul bazei radacinii limbii;
- b. reprezinta una dintre senzatiile gustative primare;
- c. se percepe pe marginile părții anterioare a limbii;
- d. nu poate fi perceput la nivelul limbii;
- e. se percepe numai la nivelul papilelor filiforme.

**20. Gustul amar :**

- a. se percepe pe marginile limbii;
- b. se percepe în partea posterioară a limbii;
- c. se percepe în partea anterioară a limbii;
- d. reprezinta una dintre senzatiile gustative primare;
- e. se percepe in zona centrala a limbii.

**21. Urmatoarele afirmatii referitoare la analizatorul gustativ sunt corecte:**

- a. al treilea neuron al caili gustative este situat in talamus;
- b. perechea a IX-a de nervi cranieni culege excitatii gustative de la treimea posterioara a limbii;
- c. nervul maxilar culege excitatii gustative de la treimea posterioara a limbii;
- d. perechea a VII-a de nervi cranieni culege excitatii gustative de la corpul limbii;
- e. nervul mandibular culege excitatii gustative de la corpul limbii.

**22. Excitațiile gustative de la nivelul corpului limbii sunt transmise prin:**

- a. fibrele senzoriale ale nervului facial;
- b. fibrele senzoriale ale nervului glosofaringian;
- c. fibre ce pătrund în nevrax prin șanțul bulbo-pontin;
- d. fibre ce pătrund în nevrax prin șanțul retroolivar ;

e. fibrele parasimpatice ale nervului facial.

**23. Excitațiile gustative de la nivelul treimii posterioare a limbii sunt transmise prin:**

- a. fibrele senzoriale ale nervului vag;
- b. fibrele senzoriale ale nervului glosofaringian;
- c. fibre ce pătrund în nevrax prin șanțul ponto-peduncular;
- d. fibre ce pătrund în nevrax prin șanțul retroolivar ;
- e. fibrele parasimpatice ale nervului glosofaringian.

**24. Excitațiile gustative de la nivelul bazei rădăcinii limbii sunt transmise prin:**

- a. fibrele parasimpatice ale nervului vag;
- b. fibrele senzoriale ale nervului vag;
- c. fibre ce pătrund în nevrax prin șanțul preolivar;
- d. fibre ce pătrund în nevrax prin șanțul retroolivar ;
- e. fibrele parasimpatice ale nervului glosofaringian.

**25. Fibrele nervoase gustative se repartizează topografic astfel:**

- a. de la corpului limbii prin nervul facial;
- b. de la baza rădăcinii limbii prin nervul vag;
- c. din treimea posterioara a limbii prin nervul glosofaringian;
- d. de la baza rădăcinii limbii prin nervul facial.
- e. de la corpul limbii prin nervul trigemen.

**26. Referitor la fiziologia analizatorului gustativ putem afirma următoarele:**

- a. substanțele sapide produc depolarizarea celulelor receptoare cu apariția potențialului de receptor;
- b. pragul de excitabilitate gustativă este același indiferent de substanță;
- c. intensitatea senzației depinde de concentrația substanței dizolvate;
- d. intensitatea senzației depinde de temperatura soluției;
- e. pragul de excitabilitate este mai scazut la substantele dulci si mai ridicat la substantele amare.

**27. La contactul dintre substantele sapide si celulele gustative se produc:**

- a. substantele chimice specifice se leaga de receptorii celulelor gustative;
- b. depolarizarea celulelor gustative;
- c. repolarizarea celulelor gustative;
- d. substantele chimice specifice se leaga de moleculele proteice receptoare;
- e. iesirea ionilor de sodiu prin canalele ionice deschise.

**28. Despre pragul sensibilitatii gustative putem afirma urmatoarele, cu EXCEPTIA:**

- a. reprezinta concentratia cea mai ridicata la care stimulul produce o senzatie;
- b. variaza foarte mult de la o substanta la alta;
- c. bauturile prea calde sau prea reci au un gust intens;
- d. bauturile prea calde sau prea reci nu au gust;
- e. reprezinta concentratia cea mai slaba la care stimulul produce o senzatie.

**29. Urmatoarele afirmatii referitoare la analizatorul gustativ sunt adevarate, cu EXCEPTIA:**

- a. degustatorii de vinuri pot deosebi peste 300 de gusturi diferite;
- b. identitatea substantelor chimice specifice care stimuleaza receptorii pentru gust este foarte bine cunoscuta;

- c. pragul sensibilitatii gustative pentru zahar este de 0,005 g/L, la 24°C;
- d. pragul sensibilitatii gustative pentru chinina este de 1g/L, la 24°C;
- e. cei mai multi dintre mugurii gustativi pot fi stimulati de mai multi stimuli gustativi.