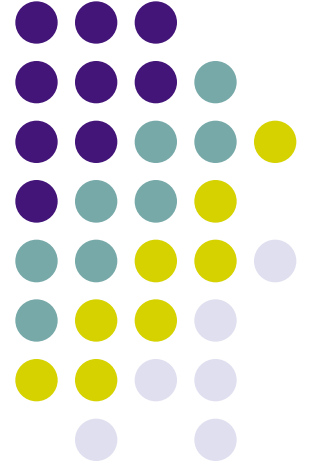




# Koku ve Tat Bozuklukları



Prof. Dr. Onur Çelik



# Koku ve Tat Duyusu



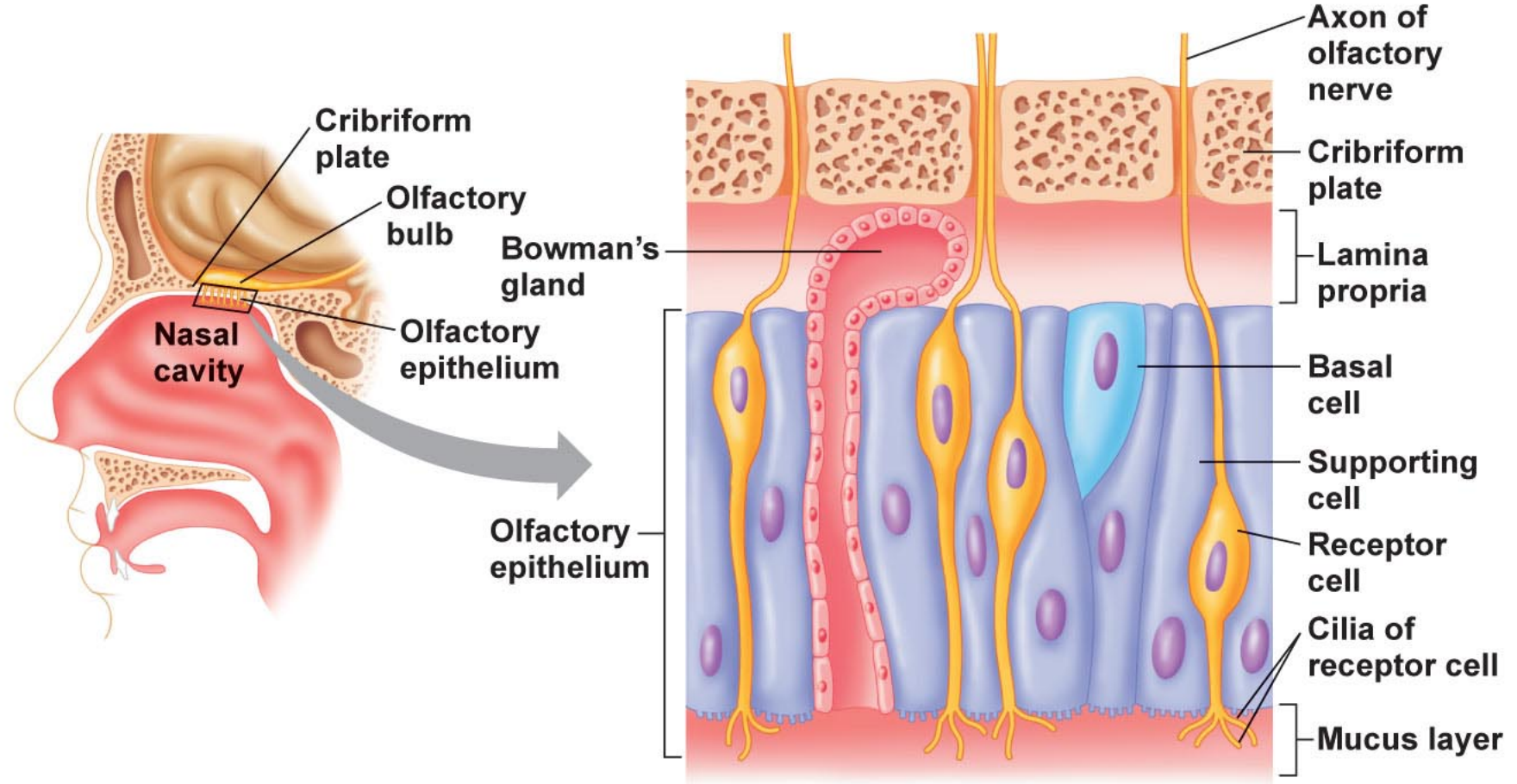
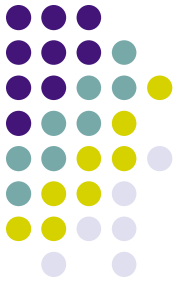
- Besinlerin lezzetleri büyük ölçüde tat ve kokuların karışımıdır
- Koku almayı engelleyen bir patoloji besinlerin tadının da farklı algılanmasına neden olur
- Parfümcüler 5000 değişik çeşit koku molekülünü ayırt edebilirler
- Şarap tadıcıları 100'den fazla farklı tat bileşenini ayırt edebilirler

# Koku ve Tat Duyusu



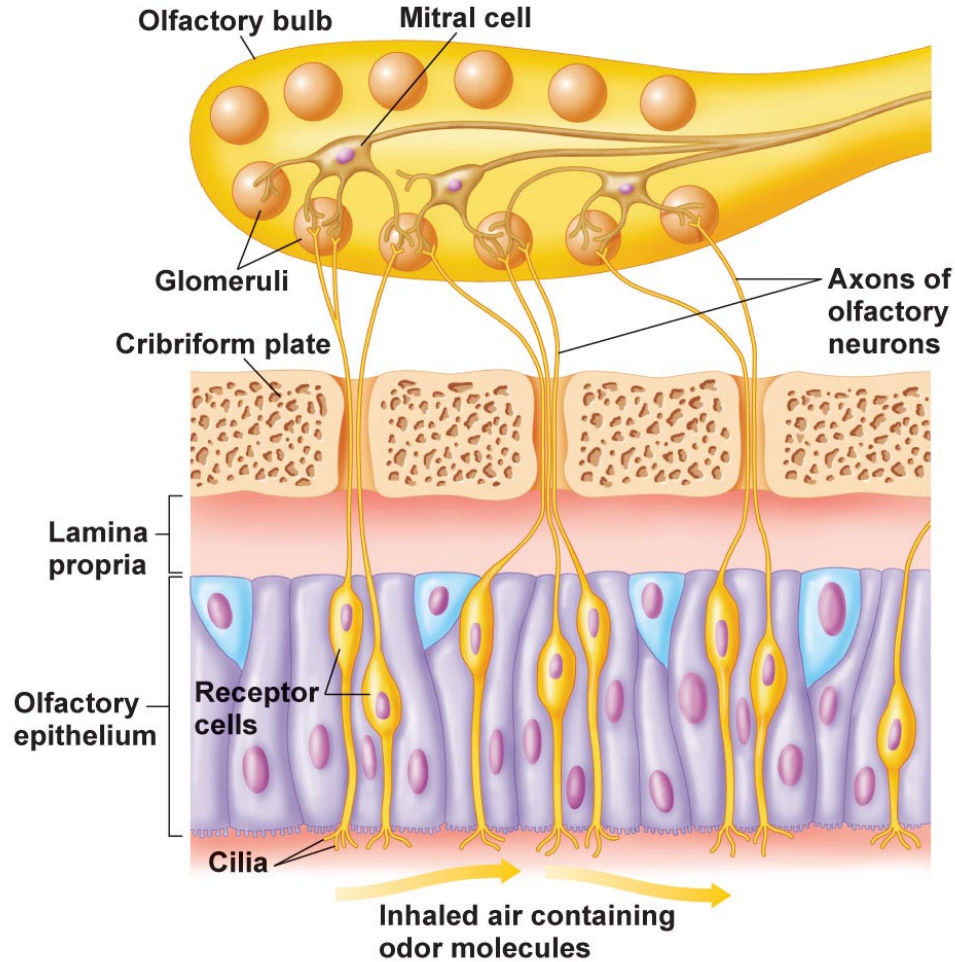
- Koku ve tat reseptörleri kemoreseptörlerdir
  - Koku reseptörleri burunda mukus içinde (Bowman bezleri) çözülmüş moleküllerle uyarılır
  - Tat reseptörleri tükürük içinde (tükürük bezleri) çözülmüş moleküllerle uyarılır
- Koku reseptör hücreleri 30-40 günde bir yenilenir
- Tat duyu reseptör hücreleri 10 günde bir yenilenir

# Koku Duyusu



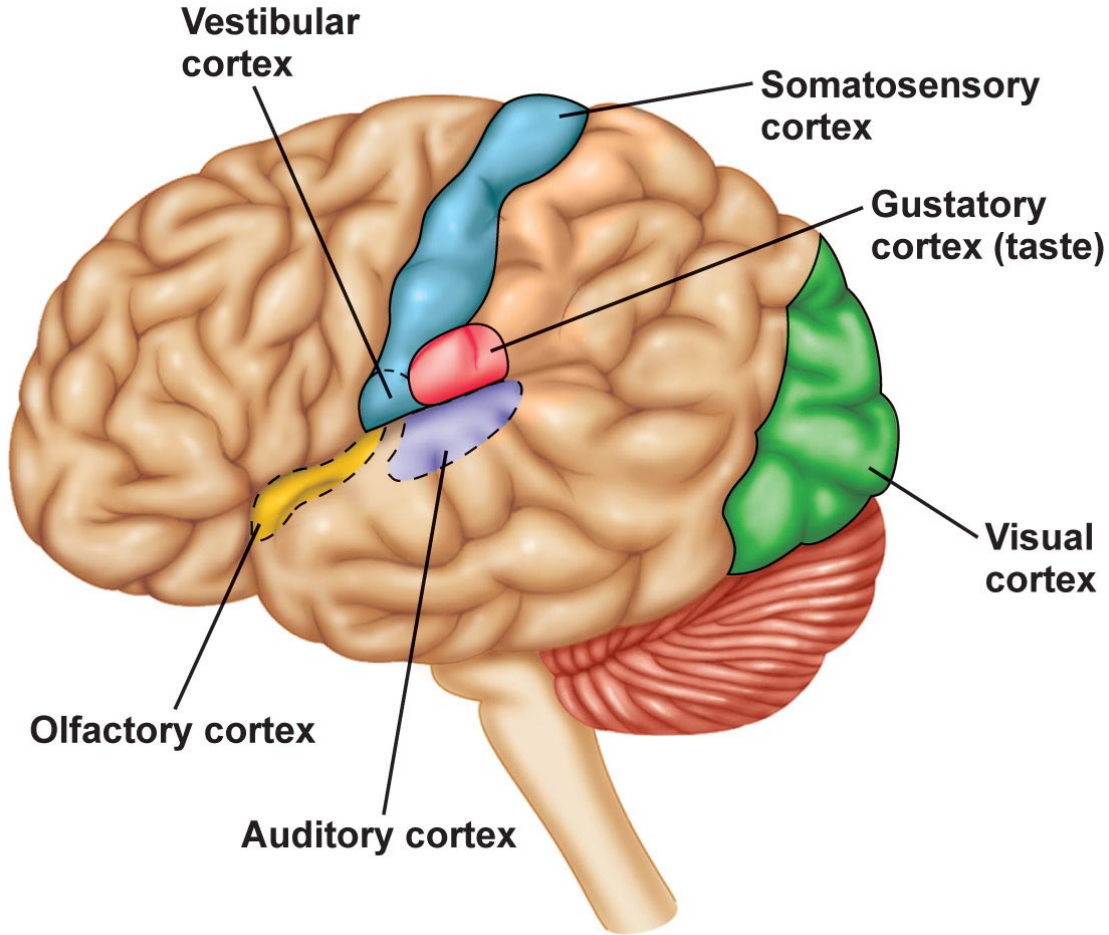
© 2011 Pearson Education, Inc.

# Koku Duyusu



© 2011 Pearson Education, Inc.

# Koku Duyusu



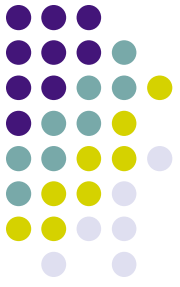
© 2011 Pearson Education, Inc.

# Koku Duyusu



- Belirgin bir anormallik olmaksızın koku duyarlılığı kişiden kişiye bin kata kadar değişebilen farklılık gösterebilir
- En sık görülen anormallik belirli bir kokuya karşı duyarsızlıktır (özgül anosmi) %1-%20 oranında görülür
- Olfaktör reseptörler olfaktör epitele ulaşan ve buradaki mukus içinde çözünen maddelere yanıt verirler
- İnsan 2000-4000 farklı kokuyu ayırt edebilir

# Koku Duyusu



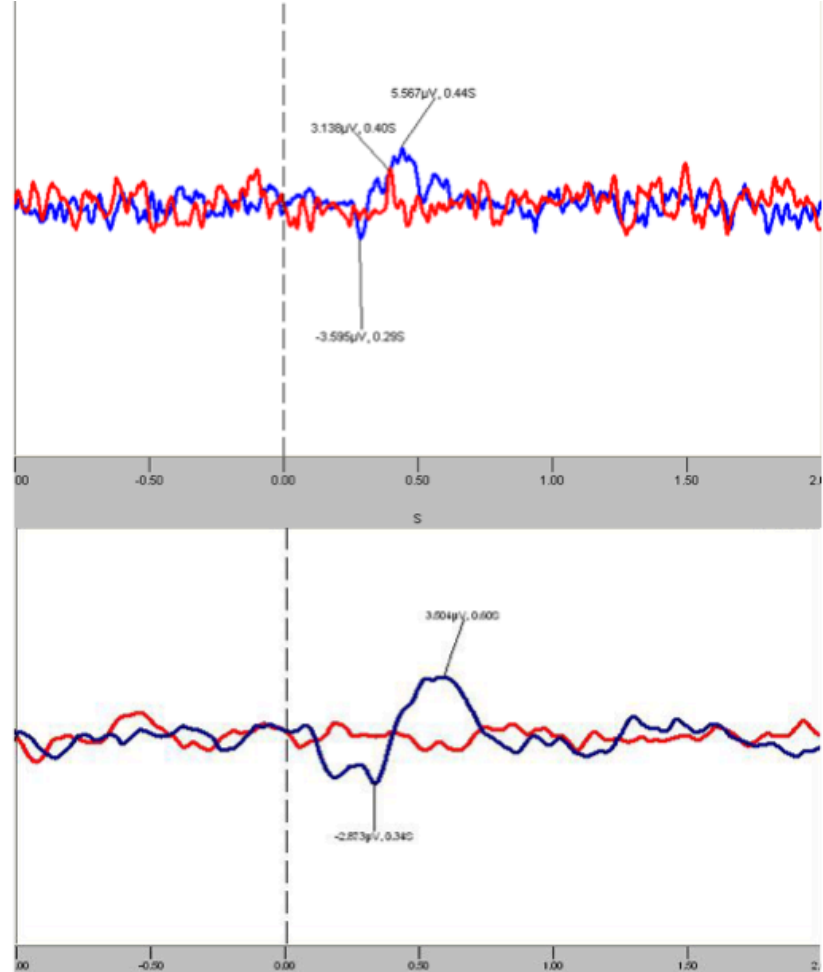
- Bir kokunun şiddetindeki farklılığın saptanabilmesi için koku moleküllerinin yoğunluğunda %30 düzeyinde bir değişiklik gerekir
- Kokunun geldiği yönün belirlenmesi koku moleküllerinin iki burun deliğine geliş zamanları arasındaki farkla belirlenir
- Kokuları şiddetli olan maddelerin özelliği saldıkarı koku moleküllerinin mukus içindeki su ve lipidde çözünürlüklerinin yüksek oluşudur

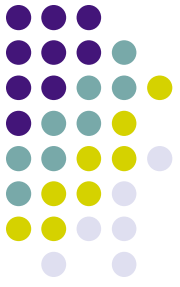




# Koku Duyusunun Değerlendirilmesi

- Subjektif testler
  - Dilüsyon testleri
  - Olfaktör spektrometri
  - Butanol etik testi
- Objektif koku testi (elektroolfaktometri)

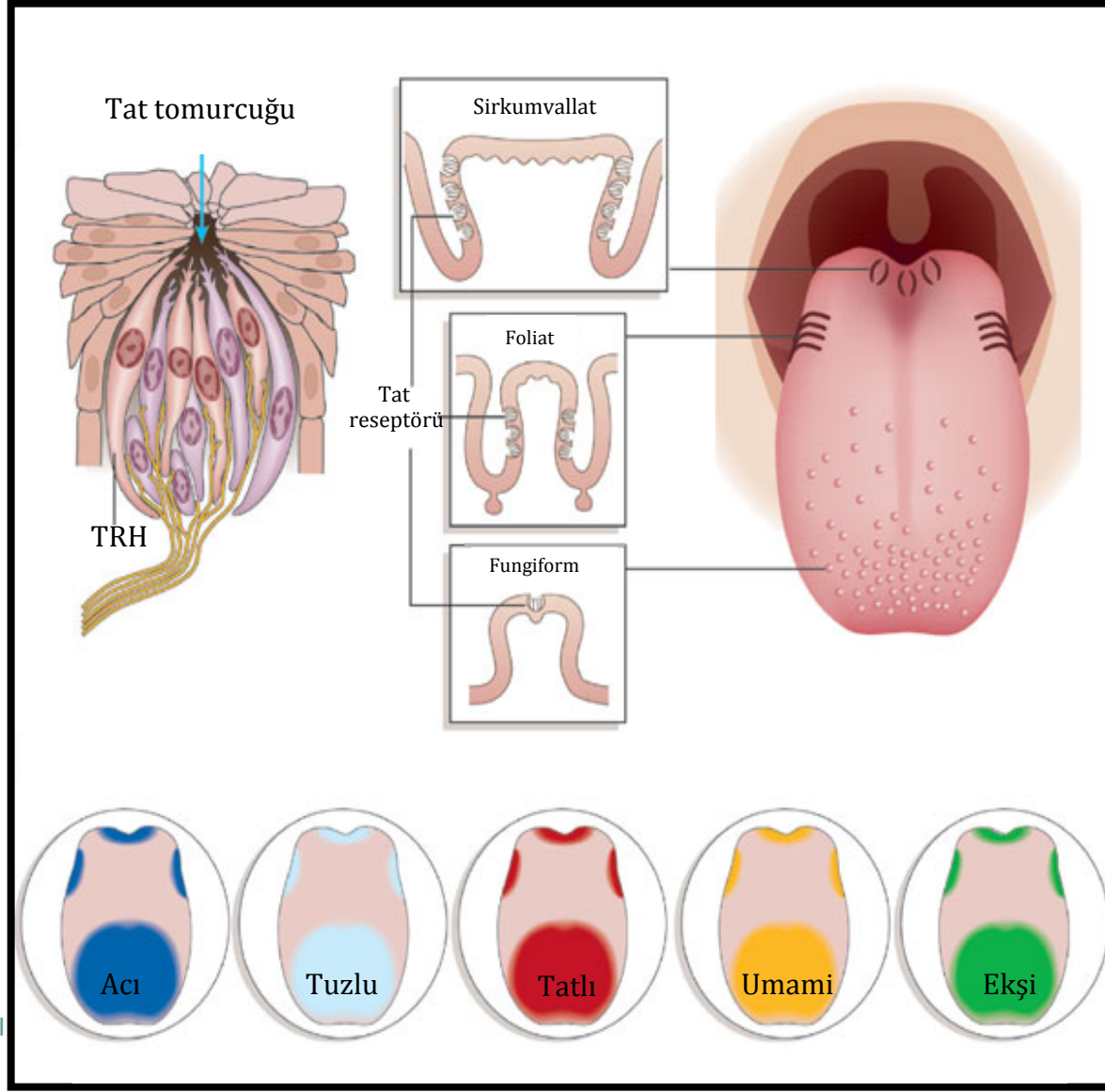
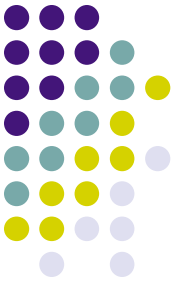




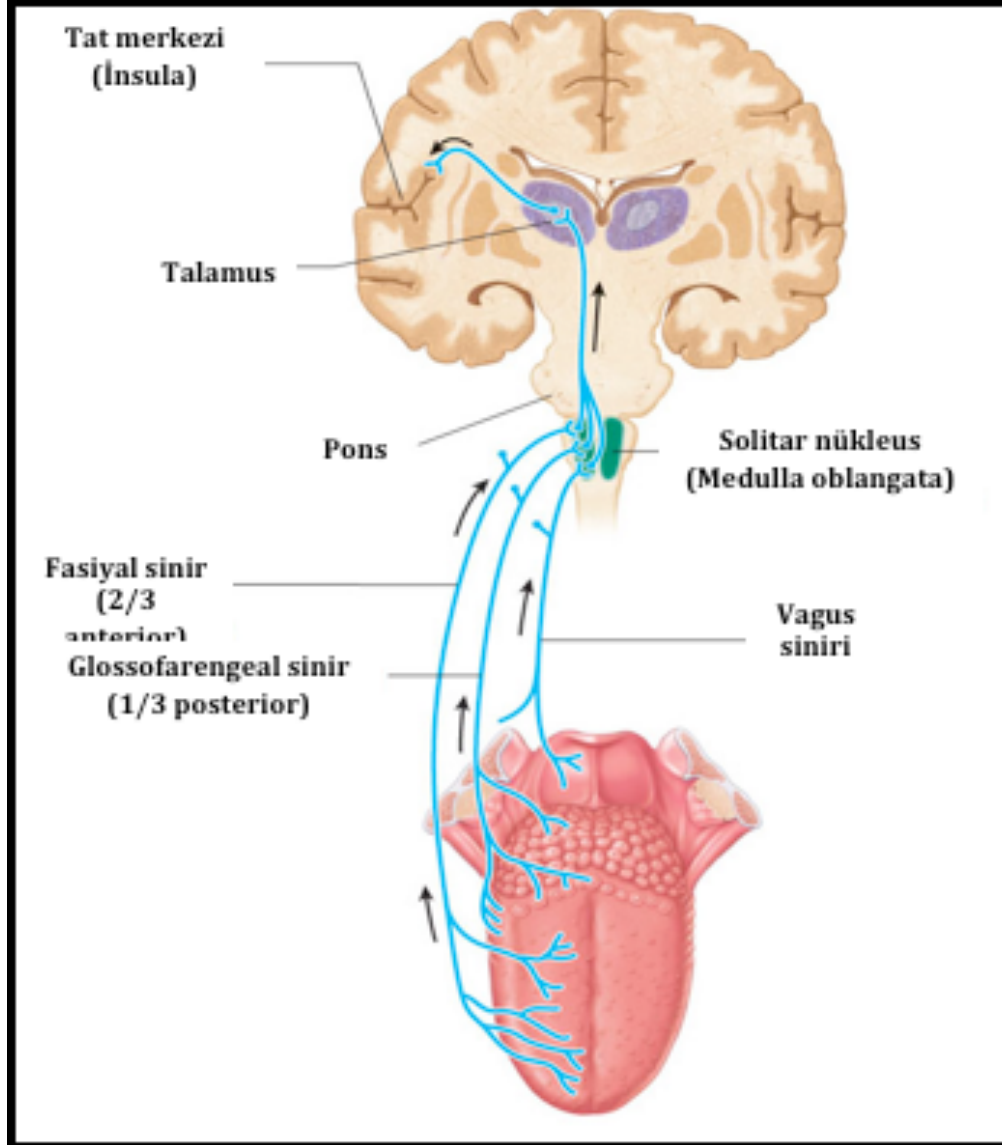
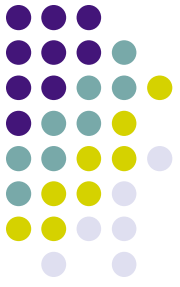
# Koku Bozuklukları

- Anosmi
  - Spesifik, parsiyel
  - Total
- Hiposmi, mikrosmi
- Hiperosmi
- Disosmi
  - Parosmi (uyaran var)
  - Fantosmi (uyaran yok)
  - Kakosmi (uyaran yok)
- İletim tipi
  - Rinosinüzit
  - Tm, polip
  - Septum deviasyonu
  - Mukosiliyer yetersizlik
- Sensorinöral tip
  - İnfluenza enfeksiyonları
  - Yaşlanma
  - Alzheimer, Parkinson, epilepsi
  - Kafa travmaları
  - Toksinler ve ilaçlar
  - Tm
  - Konjenital
  - İdiyopatik

# Tat Duyusu



# Tat Duyusu



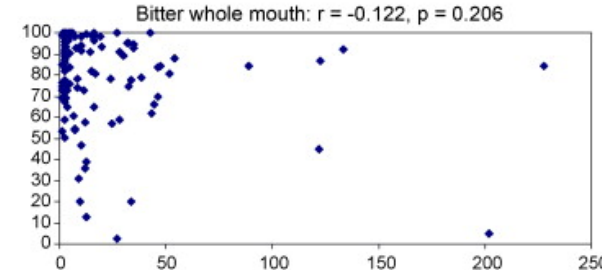
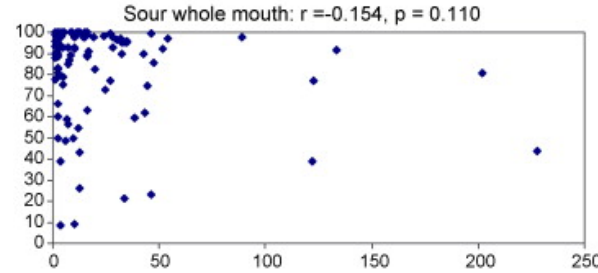
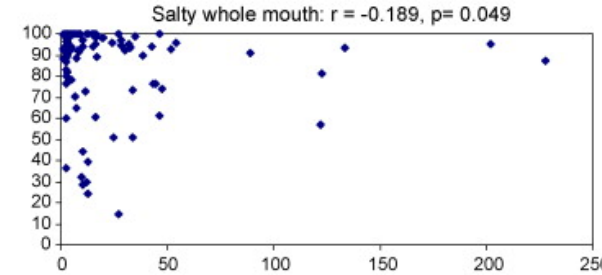
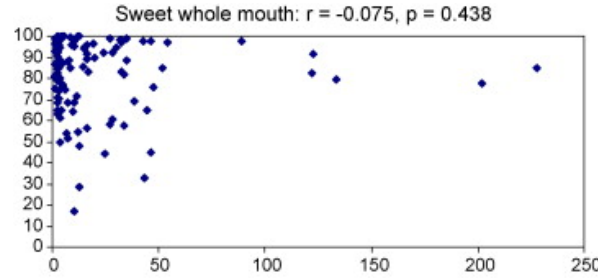
# Tat Duyusunun Değerlendirilmesi



- Göreli tat testler

- Tat çubuęu testi
- Aęız çalkalama testi

- Elektrogustometri



# Tat Bozuklukları



- Aguzi
- Hipoguzi
- Disguzi
  - Paraguzi (uyaran var)
  - Fantoguzi (uyaran yok)
  - Kakoguzi (uyaran yok)
- Enfeksiyonlar
- Nörolojik hastalıklar
  - Bell paralizisi, MS, miyasteni, Tm
- Metabolik hastalıklar
  - Hipotiroidi, Addison, siroz; Zn, Cu, B12 eksiklikleri
- Granülomatöz hastalıklar
  - Sarkoidoz, Wegener
- İlaçlar
  - Ab, kemoteropotikler, trankilizanlar, steroidler
- RT, sigara, gebelik, anestezi, travma