Anòsmia i agèusia

Anòsmia és la pèrdua total del sentit de l'olfacte i **agèusia** és la pèrdua total del sentit del gust. Quan el que hi ha és una disminució lleu o moderada del sentit, es parla d'***hipoòsmia*** i ***hipoageusia***, respectivament.
Aquests dos sentits estan molt relacionats i la seva pèrdua té una gran importància, ja que són fonamentals en diversos processos i el seu trastorn empobreix la qualitat de vida de qui els pateix.
Els sabors dels aliments es reconeixen principalment a través de l'olfacte: si al menjar un aliment ens tapem el nas, només podrem distingir el gust (dolç, salat, amarg,...) però no el sabor.
Sovint es confonen el gust, olor, aroma, fragància i sabor:

- *Gust* – pot ser dolç, salat, agre, amarg i umami. El gust es percep a través de les cèl·lules receptores del gust, que es troben en botons gustatius, que estan en les papil·les gustatives. Aquestes papil·les es troben a la llengua, paladar, laringe i faringe.
- *Olor* – conjunt de característiques físiques i químiques vehiculades per l'aire i processades pel nas.
- *Aroma* – és l'olor vinculada al menjar.
- *Fragància* – és l'olor no vinculada al menjar.
- *Sabor* – és la barreja de tots els components organolèptics del gust i olor en el procés del menjar.

Anòsmia

Hi ha malalties, com el refredat, on hi ha pèrdua d'olfacte perquè hi ha el nas tapat. En el cas de patir covid, la pèrdua d'olfacte es produeix sense patir congestió nasal. En aquest cas hi ha pèrdua de l'olfacte perquè el virus destrueix cèl·lules epitelials nasals, que són les que permeten captar les olors.
L'olfacte té menys complexitat i menys estructures intermèdies que altres sentits, per això la connexió amb el cervell és molt directa, i si s'afecten les cèl·lules epitelials es talla aquesta connexió i llavors apareix l'anòsmia.
El fet que no hi hagi danys neuronals implica que la recuperació de l'olfacte és molt probable, tot i que, si tarda a recuperar-se, es pot rehabilitar. És poc probable que la pèrdua d'olfacte sigui permanent.

Causes de l'anòsmia

Es pot perdre el sentit de l'olfacte per diferents causes:

- infeccions virals del sistema respiratori superior, com refredat, sinusitis o bronquitis
- inflamació crònica del nas i sinus paranasals, com la rinitis al·lèrgica
- traumatisme cranioencefàlic, que produeix dany al bulb olfactori
- virus SARS-CoV-2, que afecta les cèl·lules de la cavitat nasal

Una possible conseqüència de la pèrdua de l'olfacte és la paròsmia, on algunes olors s'identifiquen de forma equivocada, i olors que abans eren agradables, ara poden ser tot el contrari. Aquesta conseqüència desapareix per si sola al llarg del temps, tot i que es pot fer un entrenament del cervell perquè relacioni de manera correcta les olors.

Tractament

De moment no hi ha cap tractament mèdic per l'anòsmia.

Per tal de quantificar la pèrdua d'olfacte, la persona s'ha de sotmetre a una olfactometria, on ha de detectar, identificar i recordar una sèrie d'olors. Les respostes es comparen amb la mitjana nacional, i així es defineix si la persona pateix hipoòsmia o anòsmia, i se sap la seva capacitat olfactiva.
Es pot fer una rehabilitació, entrenant aquest sentit. Aquesta rehabilitació consta d'una sèrie d'exercicis, on a partir d'olors que es reconeixen, el pacient entrena l'olfacte i la memòria olfactiva. Es basa en la capacitat cerebral d'identificar olors i recordar-les.
Després de tres mesos de seguir aquest entrenament es fa una nova olfactometria per quantificar la recuperació de l'olfacte i veure el benefici.
Un 70% de les persones afectades recuperen l'olfacte, al cap d'unes tres setmanes.

AGÈUSIA

Una explicació per la pèrdua del gust és que sigui una conseqüència de l'alteració del sentit de l'olfacte, ja que aquests dos sentits estan molt relacionats. Les papil·les gustatives de la llengua identifiquen els sabors i les terminacions nervioses del nas fan el mateix amb l'olor. Aquestes dues sensacions es comuniquen al cervell, d'aquesta manera els sabors poden ser reconeguts.
Hi ha gustos (salat, amarg, dolç, àcid) que es poden reconèixer sense l'olfacte, però per identificar gustos més complexes es necessiten els dos sentits: gust i olfacte.

Tot i que no hi ha prou evidència de la relació amb el coronavirus, hi ha dues hipòtesis que el relacionen amb aquest trastorn:
-ECA2 és una proteïna transmembrana que el SARS-CoV-2 fa servir per penetrar dintre de l'organisme, l'utilitza com a receptor. Aquesta proteïna es troba en diferents teixits de l'organisme, entre els que hi ha la mucosa de la cavitat oral, sobretot les cèl·lules epitelials de la llengua. El trastorn que provoca el coronavirus en aquestes cèl·lules podria explicar l'afectació en el gust, tot i que encara no hi ha massa evidència d'aquest fet.

-Una altra possible hipòtesi és que el coronavirus tingui afinitat pels receptors de l'àcid siàlic, que és un component important de la saliva. Així, el virus SARS-CoV-2 ocuparia el lloc de l'àcid siàlic en les papil·les gustatives, provocant trastorns en el gust.

En aquests dos trastorns és molt positiu que l'afectació que hi ha no està relacionada amb lesions a les neurones, ja que així els danys causats no són permanents, i es recuperen amb el pas del temps o amb entrenament, en cas de no haver-hi una ràpida recuperació.