

CIÈNCIES DE LA NATURA LA RELACIÓ I LA SALUT.

EL GUST

És el sentit que troben en la LLENGUA

LA LLENGUA

La **llengua** és un òrgan situat a la **boca**. Utilitzem la llengua per articular les paraules, però també per assaborir els aliments, perquè aquí s'hi troben els receptors dels quatre gustos, també anomenats papil·les gustatives.

La llengua distingeix els sabors primaris, que són el **dolç**, el **salat**, l'**àcid** i l'**amarg**. Tots els altres sabors són combinacions d'aquests.

A la llengua hi ha unes **10.000 papil·les gustatives**, però no totes reaccionen de la mateixa manera als gustos primaris. En cada part es distingeix més un sabor que un altre.

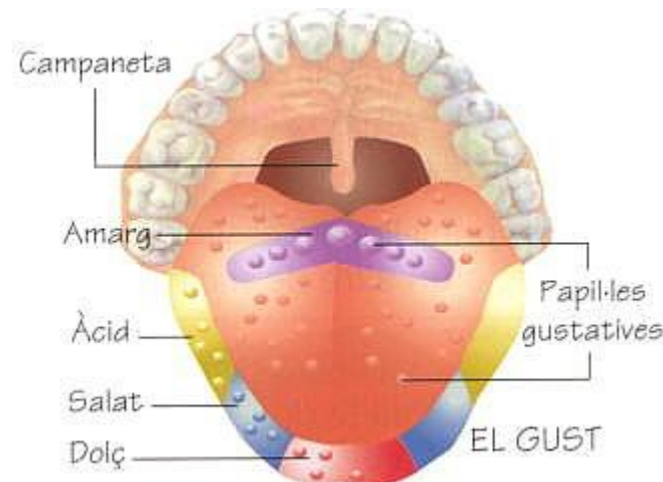
La **saliva** serveix per a fer els aliments més suaus, per tant, quan ens posem un aliment a la boca la llengua el barreja amb la saliva i les **dents** el trituren.

CURIOSITAT

El plaer gustatiu que fa un plat ben cuinat resulta de la suma dels quatre sabors primaris (**dolç, salat, amarg i àcid**) que es complementen amb l'olor del menjar, per tant, el gust i l'olfacte són dos sentits relacionats.

Als 60 anys, fins i tot les persones més sanes, comencen a perdre sentit del gust.

Les papil·les gustatives recullen els sabors dels aliments i envien els impulsos nerviosos al cervell a través dels nervis. Aleshores sentim el gust.





CIÈNCIES DE LA NATURA LA RELACIÓ I LA SALUT.



2

¿DÓNDE ESTÁ EL SABOR?

⌚ 20'

MATERIAL: Vinagre, azúcar, sal, café instantáneo en polvo, salsa de soja, bastoncillos de los oídos. 5 vasos de plástico por grupo.

SEGURIDAD: Los productos a probar no deben tocar los ojos.
No se deben compartir los bastoncillos.

PROCEDIMIENTO:

1. Llenar los 5 vasitos con los 5 tipos de sabores distintos (ácido, dulce, salado, amargo y umami) disolviendo los productos sólidos en agua.
2. Colocar a los alumnos por parejas uno de ellos con los ojos cerrados. El otro debe mojar con un bastoncillo alguno de los productos y tocar en diferentes zonas de la lengua del compañero para ver si reconoce el tipo de sabor. Luego marcarlo en la ficha.
3. Repetir el proceso con todas las sustancias propuestas.

VARIANTES:

Se puede repetir el experimento con la nariz tapada. Descubriremos que la nariz nos ayuda a detectar sabores. También podemos utilizar palillos para «acotar» la zona en la que mojamos la lengua.

EXPLICACIÓN:

El sentido del gusto es un sentido "químico". Cuando las pequeñas partículas de las sustancias entran en la boca, se disuelven en la saliva y estimulan los receptores nerviosos de las papilas gustativas de la lengua. Las papilas envían al cerebro señales eléctricas que se traducen en 5 sabores: amargo, dulce, salado, ácido y umami.

Los impulsos eléctricos que llegan al cerebro son distintos en cada sabor permitiéndonos su distinción.

La distribución de estos "sensores" en nuestra lengua, varía considerablemente de una persona a otra.



cefire2018

EL GUSTO



<https://www.youtube.com/watch?v=wMuomQsW7gA>