



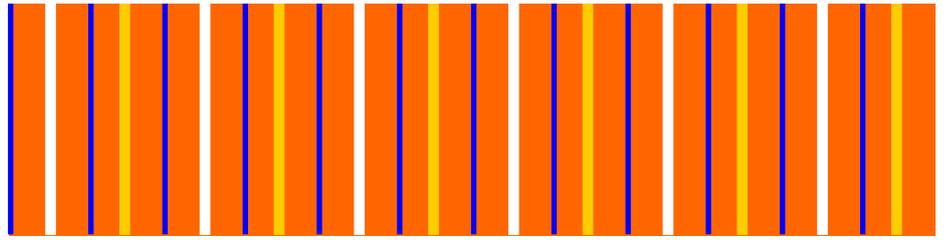
DESCUBRIENDO EL SENTIDO DEL GUSTO

Semana de la Ciencia 2011

Centro de Ciencias Humanas y Sociales

CSIC



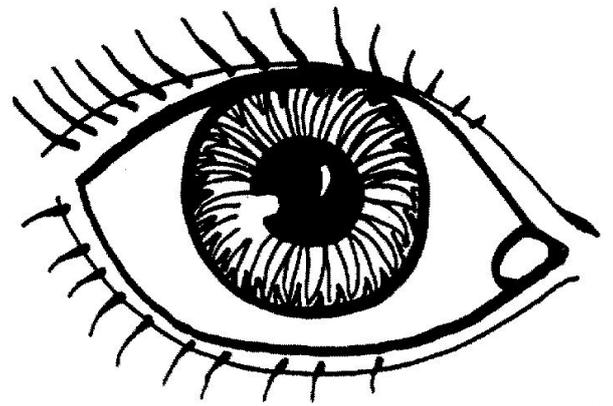


DESCUBRIENDO EL SENTIDO DEL GUSTO

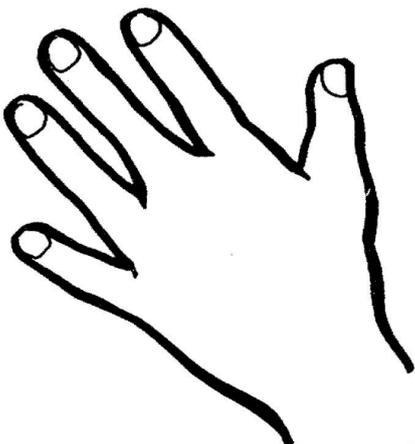
Los cinco sentidos son:



OÍDO



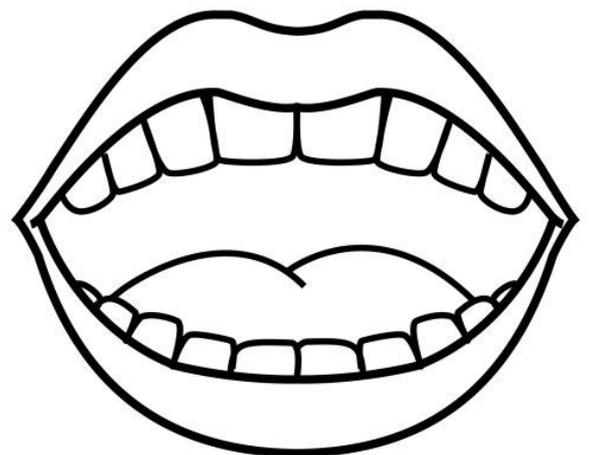
VISTA



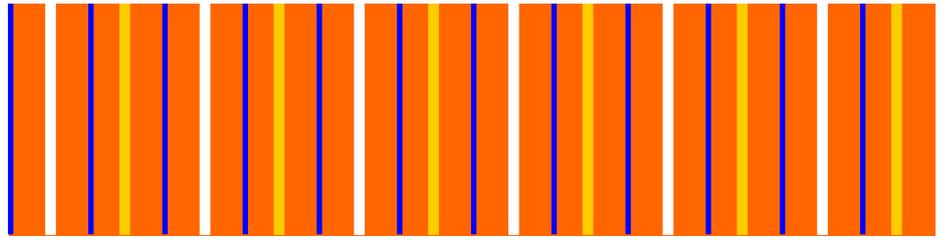
TACTO



OLFATO



GUSTO



DESCUBRIENDO EL SENTIDO DEL GUSTO

EL SENTIDO DEL GUSTO

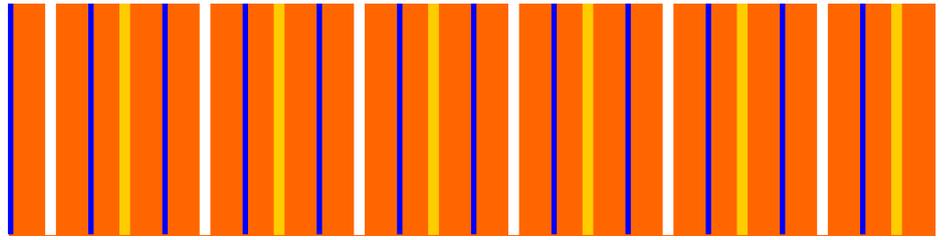
Cuando comemos, la lengua nos ayuda a saborear los alimentos y a distinguir los sabores más importantes. ¿Cuáles son esos sabores?

- ✕ El **sabor amargo**, como, por ejemplo, algunas verduras como las espinacas o el café.



- ✕ El **sabor ácido**, como, por ejemplo, el de los limones.





DESCUBRIENDO EL SENTIDO DEL GUSTO

- ✕ El **sabor salado**, como el que tiene el jamón.

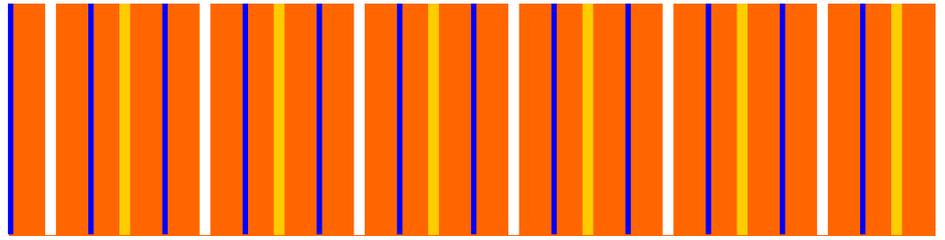


- ✕ El **sabor dulce**, como el que encuentras en los caramelos y las galletas.



Pero la lengua no está sola: cuando comemos, otras cosas nos ayudan a disfrutar de nuestra comida favorita:

- ✕ **LA SALIVA**: ¿Has probado a ponerte un caramelo en la lengua sin tragar saliva? Si lo haces, verás que no eres capaz de saber cual es su sabor. La saliva nos ayuda a distinguir, por ejemplo, un caramelo de limón de un caramelo de fresa.



DESCUBRIENDO EL SENTIDO DEL GUSTO

- ✕ **EL OLFATO:** ¿Te ha pasado alguna vez que al estar resfriado la comida no te sabe a nada? Eso es porque el olfato ayuda a la lengua a distinguir los sabores. Si quieres haz la prueba: come algo tapándote la nariz. Verás cómo no sabes qué sabor tiene.



- ✕ **LA VISTA:** Muchas veces, al pasar por delante de un tienda, vemos algo que nos gustaría comer: caramelos, patatas fritas, una tarta... la vista nos ayuda a decidir lo que queremos comer (iy también lo que no queremos!).

