

CURIOSIDAD EN CASA

ENGAÑA A TUS PAPILAS GUSTATIVAS



El gusto es percibido por las papilas gustativas en tu lengua. Pero el cerebro registra muchas más información, no solamente interpreta lo que viene de las papilas gustativas para determinar sabor de algo. En este experimento alterarás otros sentidos puedes engañar a tus papilas gustativas.

MATERIALES

- Venda para los ojos o antifaz
- Platos
- Pedazos de alimentos blandos, como jícama o galletas.
- 3 a 5 muestras de esencia (por ejemplo: canela, cáscara de limón, café, crema de cacahuate, vainilla, menta, etc.).
*Asegúrate que los participantes no sean alérgicos a cualquier comida o esencia que estés usando
- Cuaderno científico
- Algo para escribir

PROCEDIMIENTO

- Prepara un plato de 6 a 10 pedazos de alimentos blandos (desabridos), 3 a 5 muestras de esencias y una venda para los ojos.
- Ponte la venda para ayudar a concentrarte en tus sentidos del gusto y el olfato.
- Tapa tu nariz y prueba una mordida de comida desabrida. Presta sabor.
- Esta vez, pide a alguien que sostenga una de las muestras de esencia debajo de tu nariz para que huelas mientras comes el siguiente bocado. Presta atención a la diferencia en el sabor.
- Repite el proceso con todas las esencias, luego intercambia con tu compañero.
- ¿Qué descubriste sobre la relación entre el gusto el olfato? ¿Por qué tu sentido del gusto parece estar debilitado cuando tienes un resfriado?

SABÍAS QUE

Lo que llamamos “sabor” en los alimentos que comemos es realmente la respuesta del cerebro interpretando una mezcla de sensaciones: olor, textura y sabor. Cerca del 70–75% de los que interpretamos como sabor en realidad viene de nuestro sentido del olfato. Nuestras papilas gustativas pueden interpretar solamente 5 sabores: amargo, dulce, agrio salado, y umami (o salado). El sentido del gusto puede confundirse con comentarios o sugerencias de otras personas o por señales mixtas enviadas al cerebro. Por ejemplo, si probaste la jícama, pudiste haberla confundido con una manzana, porque son similares en apariencia y textura.



vainilla



menta



crema de cacahuate



canela



cáscara de limón



café



¡Muéstranos tu curiosidad! Comparte tus resultados con nosotros.

PACIFIC
SCIENCE
CENTER



CURIOSIDAD EN CASA

ENGAÑA A TUS PAPILAS GUSTATIVAS



EXPLORACIÓN PARA GRADOS 6-8

Revisa las siguientes preguntas y escribe tus observaciones en el cuaderno científico.

- Diferentes partes del cuerpo están especializadas para detectar cierta información sensorial. Los humanos son capaces de detectar información química, electromagnética y mecánica de nuestro entorno. ¿Cuál de nuestros sentidos recolecta cada tipo de información?
- Aunque cada receptor sensorial solo interactúa con la entrada de un tipo de información, la experiencia de nuestros sentidos puede ser modificada por otras fuentes de información. Como vimos en este experimento, cambiar la información que la nariz recolecta influyó en cómo experimentamos el sabor, el cual regularmente pensamos es exclusivo del gusto. Prueba cambiar el sabor de un alimento al cambiar como interactúa con uno de tus otros sentidos. Por ejemplo, acomoda la comida con una presentación hermosa o añade colorante azul. Alternativamente, cambia la manera en que la comida interactúa con tu sentido del tacto al pedirle a un adulto que la haga puré. ¿Esto cambia cuánto disfrutas la comida?



¡Muéstranos tu curiosidad! Comparte tus resultados con nosotros.

PACIFIC
SCIENCE
CENTER

