

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 cacahuete, 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



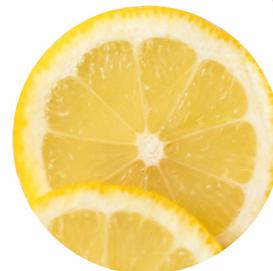
menta



crema de cacahuete



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 K-2

- Los animales y las personas almacenan información de sus entornos a través de sus sentidos. Usan esta información para ayudarse a sobrevivir. En tu cuaderno científico escribe o dibuja algunas ideas sobre cómo tu sentido del gusto puede ayudarte a mantenerte saludable y a salvo.
- Haz una lista en tu cuaderno científico de todos los sentidos en los que puedas pensar. Para cada sentido escribe un ejemplo de cómo puede ayudarte a mantenerte saludable y a salvo.
- ¿Cuál de tus sentidos juega un papel en cómo experimentas comer un plato de comida? Haz una lista de todas las maneras en las que tus sentidos se involucran al comer.
- Intenta cambiar la apariencia de la comida al agregar colorantes, u organizándola de formas diferentes. ¿Cambia cuánto te gusta la comida?



¡Muéstranos tu curiosidad! Comparte tus resultados con nosotros.

PACIFIC
SCIENCE
CENTER

