




## Ejercita tu gusto

Biología, Física

   experiencia muy fácil

**¿Un helado debe estar muy frío para ser más sabroso?**



### Materiales necesarios

1 hielo  
1 fruta

### La experiencia

1. Toma un hielo y mételo dentro de tu boca durante un minuto.
2. Sácalo de la boca y come un pedazo de fruta.

¿Qué notas?

### La explicación

La fruta ha perdido prácticamente todo su sabor. La sensación del gusto está ligada a la temperatura. Los alimentos pierden una gran parte de su sabor cuando están fríos, porque el frío les impide mezclarse bien con la saliva, y los receptores gustativos de la lengua están entumecidos por el frío de la misma manera que lo están los receptores del tacto de nuestra piel.

### La aplicación

La temperatura ideal para apreciar los sabores de un alimento se sitúa generalmente entre 20 y 30 °C. Más frío, el alimento no libera tantas partículas de gusto; más caliente, puede quemar los receptores gustativos de la lengua. Para ser lo más sabroso posible, un helado debe estar un poco menos frío de lo que está dentro del congelador, por esto los fabricantes aconsejan sacar los helados del congelador un cuarto de hora antes de comerlo.