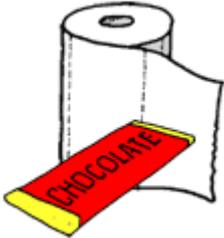


¡El gusto y la saliva!

Biología, Física

   experiencia simple

¿Cuál es el papel de la saliva en el sentido del gusto?



Materiales necesarios
2 pedazos de chocolate
1 hoja de papel absorbente

La experiencia

1. Seca tu lengua con el papel absorbente.
2. Coloca un pedazo de chocolate sobre tu lengua.

¿Puedes reconocer el sabor del chocolate?

La explicación

El chocolate no tiene sabor porque la saliva fue absorbida por el papel, y cuando colocamos el pedazo de chocolate sobre la lengua no puede ser disuelto por la saliva.

Para que la información del gusto sea transmitida al cerebro hace falta que los alimentos estén en forma líquida; diluidos dentro de un líquido, o mezclados con nuestra saliva, para que las papilas de la lengua puedan detectar sus partículas de sabor.

La aplicación

Cuando comemos los diferentes sabores se mezclan con la saliva que producimos. El gusto se debe a unas muy pequeñas partículas invisibles, llamadas *moléculas químicas*, mezcladas en la saliva y que son reconocidas por los receptores de las papilas de la lengua, quienes envían una señal a lo largo de las fibras nerviosas en dirección al cerebro. De esta manera, el cerebro detecta los diferentes sabores presentes en la boca.