




¡Resfriado!

Biología

   experiencia muy fácil

Cuando estamos resfriados, los alimentos nos parecen más sosos y es más difícil diferenciarlos. ¿Por qué?



Materiales necesarios

- 1 banda de tela
- 1 cuchillo
- 1 zanahoria
- 1 nabo
- 1 cebolla
- 1 papa (patata)

La experiencia

Esta experiencia se lleva a cabo con la ayuda de un amigo

1. Corta en trozos las verduras.
2. Ponte la banda de tela sobre tus ojos y tápate la nariz.
3. Pídele a tu amigo que te presente uno de los trozos cortados. ¿Reconoces la verdura que te presentó?
4. Continúa saboreando por lo menos un trozo de cada verdura.

La explicación

Cuando se tiene la nariz tapada, es muy difícil distinguir dos alimentos que tengan la misma forma y la misma dureza al morderlos.

Sin la nariz no se puede saborear nada. La lengua reconoce sólo los sabores dulces, salados, ácidos y amargos. Las demás informaciones las obtenemos a través del olfato. Las señales emitidas al nivel de la lengua llegan al cerebro y son asociadas a las que provienen del olfato. Por lo general, percibimos el olor antes que el sabor ya que las señales olorosas son más rápidas. El cerebro analiza estas informaciones y compara con las que ya conoce y así se sabe qué es.

La aplicación

Muchas veces podemos "saborear" un olor porque las moléculas de olor pasan de la nariz a la boca; algunas se mezclan con la saliva que cubre la lengua, donde estimulan a los *receptores*. Pero cuando nos encontramos resfriados disponemos de menos información sobre lo que comemos, pues nuestra lengua es

menos precisa que nuestro olfato. Los animales como las serpientes, "saborean el aire" sacando la lengua que recoge las *moléculas olorosas* desplazándolas hacia los órganos olfativos donde serán analizadas.