



## ¿Cuántos sabores hay en los alimentos?

Biología, Física

 experiencia simple

### ¿Qué es lo que siente realmente la lengua?

#### La encuesta

1. Aquí tienes diferentes alimentos ubicados en un cuadro. Coloca una cruz en cada uno en función de su sabor.

	Dulce	Salado	Ácido	Amargo
Toronja	-	-	-	-
Tomate	-	-	-	-
Queso	-	-	-	-
Cambur (banana o plátano)	-	-	-	-
Café	-	-	-	-
Mermelada	-	-	-	-

2. Clasifica en esta tabla los alimentos que has comido hoy según su sabor (dulce, salado, ácido, amargo). Comienza por el desayuno.

#### La explicación

La toronja es ácida, el tomate es dulce y un poco ácido, el cambur (banana o plátano) es dulce, el café es amargo. La mermelada es dulce en general, pero la mermelada de naranja es amarga; el queso puede tener diferentes sabores, particularmente el sabor salado. La lengua es el órgano del gusto. Está tapizada por *papilas* llamadas *gustativas* que perciben cuatro sabores diferentes: el dulce, el salado, el ácido y el amargo.

#### La aplicación

Así como la lengua puede reconocer y apreciar los sabores de los alimentos también es sensible al calor, al frío, al dolor y a la consistencia de objetos y alimentos. Por esto los bebés exploran el mundo y descubren los objetos, llevándoselos a la boca.