



La saliva

A veces la saliva invade nuestra boca. ¿Para qué sirve?

Materiales necesarios

1 pedazo de pan



La experiencia

1 Mastica el pan durante 3 minutos.

¿Sientes de nuevo el gusto en tu boca?

La explicación

Un pedazo de pan masticado durante largo tiempo toma un sabor azucarado pues la harina, con la cual fue fabricado, contiene almidón que está compuesto de azúcares que no reaccionan con las papilas gustativas, sensibles al gusto dulce.

Bajo la acción de la saliva, el almidón se destruye por la acción de una enzima llamada *amilasa*, liberando los azúcares que lo constituyen.

La aplicación

Cuando nos da hambre y vemos un plato que nos apetece, salivamos inmediatamente. Eso nos indica que nuestro cuerpo está listo para digerir los alimentos.

La *digestión* de los alimentos comienza en la boca con la intervención de la saliva –un líquido producido por las *glándulas salivares* situadas en el interior de nuestra boca– que ejecuta la primera parte del trabajo de la digestión, humedeciendo los alimentos que los dientes han triturado y permitiéndoles mezclarse mejor los unos con los otros. Así los transforma en una pasta blanda, llamado *bolo alimenticio*, que tragamos fácilmente.



Introducción



Ficha de historia



Ficha de futuro



MUSEO DE LOS NIÑOS

www.curiosikid.com

Museo de los Niños de Caracas (2002)

Basado en MILSET: "Vivir de mil maneras",

L'encyclopédie pratique "Les Petit Debrouillards",

Tomo n° 3. Paris, Albin Michael, 1999.