

EXPERIMEN TANDO

By Ceo Aberto



A QUE SABE?

Cando notamos sabores, actúan tanto a percepción do gusto pola lingua como o olfacto polo nariz. Que sentido inflúe máis na nosa percepción? Vamos a investigalo.

MATERIAIS

Azucres, canela, recipiente para mesturar e culleriñas.

PROCEDEMENTO

- Mestura nun recipiente canela con azucres. Pon a mesma cantidade de cada un.
- Remove a mestura ata que quede homoxénea.
- Agora, tápate o nariz e proba o sabor.
- Xa decidiches a que sabe? Destápate o nariz.

QUE PASA?

A lingua detecta cinco sabores básicos (doce, salgado, amargo, ácido e umami). O resto de sabores notámoslos a través do olfacto. Cando temos o nariz tapado, o “cheiro” non pode entrar nos nosos receptores, polo que nos parece co alimento é insípido. Ao destapar o nariz, xa podemos notar o sabor da canela.

QUE PODEMOS INVESTIGAR?

- Pasa con máis alimentos? Prepara distintos alimentos (froitas, iogures, etc...) e compara o seu sabor co nariz tapado e destapado.

