



¡Tener narices!

¿El gusto es el único sentido que nos permite reconocer los alimentos?

Materiales necesarios

- 1 banda de tela
- 1 cebolla
- 1/4 de manzana
- 1 nabo
- Pan
- Chocolate
- Jugo de naranja
- Café
- 1 recipiente
- 1 papa (patata)



La experiencia

Esta experiencia se hace con la ayuda de dos amigos

- 1 Coloca la banda de tela cubriendo tus ojos, y pídele a un amigo que te presente diferentes alimentos, unos tras otros, colocados sobre un recipiente donde puedas olerlos. ¿Cuántos reconociste?
- 2 Conservando la banda sobre tus ojos, agarra con la mano los alimentos que no reconociste. ¿Son más fáciles de reconocer?
- 3 Haz que tus amigos lo intenten con otros alimentos.

La explicación

El olfato es un sentido más o menos desarrollado, dependiendo de las personas. En los humanos, el olfato es más sensible que el gusto. Podemos detectar y distinguir un gran número de olores diferentes; sin embargo, para reconocerlos hace falta escoger una buena cantidad de *moléculas olorosas* en los receptores de olores que se encuentran sobre las paredes del fondo de la cavidad nasal.

El tacto puede, igualmente, ayudar a reconocer los alimentos porque nos informa sobre su forma, su rugosidad y su solidez.

La aplicación

Profesionales como los *enólogos* que se dedican a catar los vinos; o los especialistas en fabricar perfumes, quienes hacen sustancias de olor agradable, se ayudan en su profesión con el olfato. Sin embargo, no tienen el olfato particularmente sensible sino que son capaces de concentrarse en los olores que perciben, identificarlos y recordarlos. Más que "una nariz entrenada", disponen de un "cerebro entrenado".

Introducción

Ficha de historia

Ficha de futuro

