



52

ESTUDIO COMPARATIVO DEL UMBRAL DEL GUSTO

Profesoras coordinadoras: M^a Herminia Navarro Andréu y M^a Pilar Parras Masa.

Francisco José Cervantes Saura, Lázaro García García, José Ramón Solano Lorente

IES San Isidoro

C/ Juan García, s/n. 30310 Cartagena (Murcia).

pilar.parras@iessanisidoro.es

El gusto es función de las papilas gustativas en la boca y actúa por contacto de sustancias químicas solubles con la lengua. La lengua es el asiento principal del gusto y parte importante en la fonación y en la masticación y deglución de los alimentos. Las casi 10.000 papilas gustativas que tiene el ser humano están distribuidas de forma desigual en la cara superior de la lengua. El ser humano es capaz de percibir un abanico amplio de sabores como respuesta a la combinación de varios estímulos, entre ellos textura, temperatura, olor y gusto. En este estudio se reflejan los cambios en la percepción de los sabores dulce y salado en diferentes grupos de la población en función de la edad, evaluando, para cada sabor, la concentración umbral de detección de dichos sabores. Se realizaron pruebas sensoriales agrupadas por edades representativas de niños, jóvenes y adultos. Según los resultados obtenidos el sabor más fácil de detectar es el salado que en su cantidad máxima fue detectado por todos los participantes. Conforme va aumentando la edad de los encuestados les resulta más difícil detectar el sabor dulce o salado en una disolución acuosa. No existen variaciones del umbral del gusto dependiendo del sexo.

Palabras claves: *papilas gustativas, lengua, dulce, salado, disolución.*