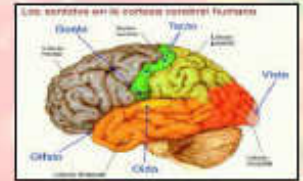


PA' GUSTOS, LOS COLORES

Jesús M^a Aguilar Morgado, José Gálvez Gómez,
María López Gálán, Carmen Sáez Morales
Diego Castellano Sánchez*

IES San Fulgencio. Avda. Andalucía, 8. 41400 Écija (Sevilla)
cytisan@gmail.com

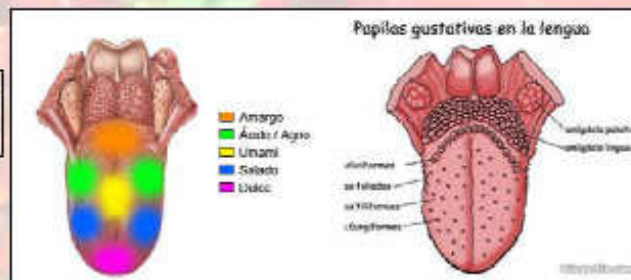


INTRODUCCIÓN

La sugestión es el proceso psicológico mediante el cual se genera influencia sobre la manera de pensar o actuar de una persona, la cual anula su voluntad y la lleva a obrar de una forma determinada. Hemos utilizado la sugestión para variar la respuesta producida por los sentidos del gusto y del olfato al influirlos mediante colores y sonidos. Además, durante nuestra búsqueda de información hemos encontrado que existe un sexto sabor, el sabor graso, y hemos realizado experimentos para ver si es cierto.

HIPÓTESIS

Mediante la sugestión podemos alterar el sentido del gusto y del olfato. Existe un sexto sabor, el sabor graso.



OBJETIVOS

- Comprobar si el color influye en la percepción del sabor.
- Comprobar si los sonidos influyen en la percepción de los sabores.
- Comprobar si los colores influyen en el sentido del olfato.
- Comprobar si el sexto sabor, el sabor graso, es percibido como distinto.

METODOLOGÍA

Hemos realizado los experimentos con voluntarios de entre 12 y 18 años. En total, se han encuestado aproximadamente a 16 personas de cada una de las edades. Todas las pruebas fueron realizadas de forma individual, y nos aseguramos de que tras hacer cada prueba a uno de los participantes, éste no hablara con el resto de forma inmediata, de modo que no pudiera influir sobre sus respuestas. Para ello, los voluntarios fueron llamados en grupos pequeños: cuatro o cinco personas por grupo.

Experimento vista-gusto: hemos creado refrescos de sabores con diversos colores. Para ello, en botellas de cristal se vierte refresco. En cada botella se mezcla el refresco con un colorante alimentario diferente para reforzar la sugestión. Como resultado hemos concluido que el 43% de las personas encuestadas han sido sugestionadas por el sentido de la vista.

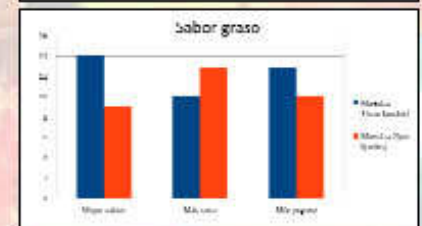
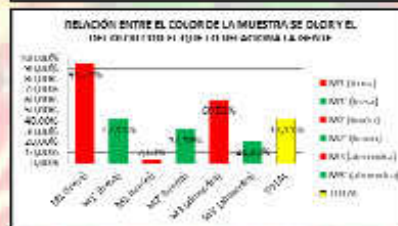
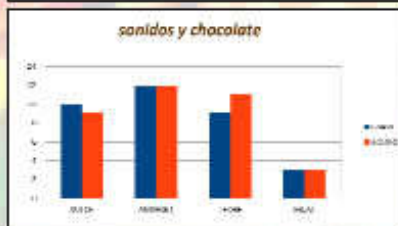
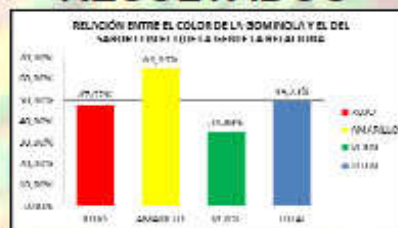
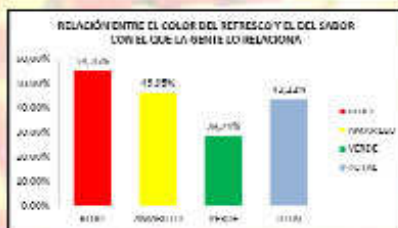
Experimento oído-gusto: se tapa los ojos a los participantes, para evitar influencias que puedan variar el resultado del experimento, y se ofrecen dos muestras de chocolate. Mientras saborean la primera muestra, escuchan un sonido de baja frecuencia, y cuando se les da la segunda muestra, escuchan un sonido de alta frecuencia. Tras el estudio hemos concluido que el porcentaje de personas que sugestionan el sentido del gusto mediante sonidos ha sido del 88% de los encuestados.

Experimento vista-olor: hemos preparado tres grupos de gelatinas con olores iguales para cada grupo, pero distinto color. Para hacer las gelatinas hemos utilizado agua y agar para gelatinizar, diversas esencias aromáticas y colorantes artificiales. Hemos concluido que tan solo el 42% de las personas encuestadas ha sugestionado su sentido del olfato mediante el de la vista.

Experimento sabor graso: hemos realizado este experimento con dos muestras de bizcochos caseros. A uno se le añade una cantidad significativa de aceite de oliva y al otro no. Al igual que con el experimento oído-gusto, los ojos de los participantes fueron vendados, para evitar cualquier tipo de influencia visual. Todos los participantes reconocieron algo distinto entre los bizcochos, y el 57% dijeron que el bizcocho con aceite era más jugoso que el que no contenía lípidos.



RESULTADOS



AGRADECIMIENTOS

- Al IES San Fulgencio, por prestarnos las instalaciones del centro.
- A todos los familiares y personas que se han prestado a realizar nuestros experimentos.
- A nuestro profesor Diego Castellano.
- A Myriam Quijada por prestarnos la idea y los materiales de partida.

WEBGRAFÍA

- <http://www.jlr.org/content/53/3/561.full?sid=e7f78356-5e0c-4131-944f-c1a20044adea>
- <http://www.lamargaritaseagita.com/blog/2014/03/12/el-sonido-afecta-a-la-percepcion-del-sabor-pruebalo-tu-mismo/>
- <http://www.quimicaviva.qb.fcen.uba.ar/contratapa/unami.htm>

CONCLUSIONES

Con nuestro trabajo nos hemos dado cuenta de que el sentido del gusto es igual de fácil de sugestionar que el del olfato. Además, esta sugestión es mayor cuando el parámetro que se cambia es el sonido. En cuanto a la existencia del sabor graso, hemos visto que hay diferencia en su percepción en distintas personas.