

IDENTIFICANDO SABORES

El sentido del gusto es importante en la vida diaria de cualquier persona pues percibir sabores pues de ello puede depender su alimentación e incluso su supervivencia. Hay que tener en cuenta que el sentido del olfato también puede influir en el sabor. El objetivo de la práctica es identificar en qué zonas de la lengua se percibe mejor cada tipo de sabor e investigar si el olfato influye o no para apreciar los sabores.

Material

- Vasos de precipitados
- Ácido ascórbico
- Sal
- Sacarosa
- Glutamato (pastilla de Avecrem)
- Agua destilada
- Venda para los ojos
-

Ideas para el método

1. Preparar disoluciones de distintas concentraciones
2. Probar en distintas zonas de la lengua
3. Probar con y sin venda en los ojos
4. Probar con y sin la nariz tapada

Realizar la práctica y escribir el informe correspondiente. Ayudarse del guion de las normas del informe.

Es imprescindible que el informe contenga un esquema de la lengua de cada una de las personas del grupo de prácticas con las zonas donde se han probado los distintos sabores