

Quais são os sabores que as pessoas sentem?



Se você já comeu alimentos doces, amargos, azedos, salgados e umami, pode se sentir um vencedor: é um ser humano que já experimentou todos os cinco sabores que o nosso organismo consegue detectar.

Mas você nunca sentiu o gosto umami? Certamente já, mas não sabe: o termo em japonês significa algo saboroso ou delicioso. Ele define o que sentimos quando experimentamos o gosto dos glutamatos, os aminoácidos presentes em alimentos ricos em proteínas. A substância está em quase todos os pratos da culinária japonesa e também pode ser encontrada nos tomates maduros, nas ervilhas, no caldo de galinha, no queijo parmesão e até mesmo no leite materno.

Estudos recentes revelam que o corpo humano possui um receptor gustativo exclusivo para detectar o umami, indicando que ele é mesmo um sabor. Esse receptor pode servir para garantir que a gente consuma a quantidade adequada de proteína para o bom funcionamento do organismo.

Já as pessoas conseguem sentir milhares de odores diferentes. Odores são moléculas pequenas que evaporam-se facilmente e são carregadas pelo ar. Quando a gente inspira, essas moléculas entram no nosso nariz e grudam-se no muco das paredes do sistema nasal.

Essas paredes estão cobertas com células receptoras do olfato, conectadas diretamente com o cérebro. Elas enviam sinais para o órgão, indicando que cheiro estamos sentindo.

O curioso é que, dependendo da cultura, das crenças, da experiência e até mesmo da genética, as pessoas podem ter reações diferentes a um mesmo cheiro. Poucos cheiros são bons ou ruins para todo mundo.

Olfato ajuda no sabor

Nosso olfato é tão importante para a sobrevivência que é através deles que aprendemos quais alimentos são seguros e podem ser comidos. Até mesmo antes de nascer, informações sobre sabores da dieta da mãe são transmitidas para o bebê através do líquido amniótico.

Enquanto crianças têm o sentido em pleno funcionamento, para aprenderem, por exemplo, sobre cheiros agradáveis de comida que pode ser engolida, ou de cheiros estranhos de comida que pode estar estragada, os idosos têm o olfato afetado pelo uso contínuo através dos anos.

Neles, o sentido não funciona muito bem, e existem dificuldades em distinguir cheiros diferentes. O mau funcionamento do olfato pode afetar o paladar e até mesmo provocar a desnutrição em idosos.

Fonte: UOL/Clique Ciência

CURIOSIDADES

Postado em 04/09/2013

