

Il gusto

Il gusto è uno dei 5 sensi.

Il gusto ci permette di sentire il sapore del cibo.

Noi sentiamo il sapore del cibo grazie alla lingua.

La lingua non è liscia ma è ruvida.

Le cellule che sentono i sapori si chiamano papille gustative.

La lingua è collegata con il cervello grazie a dei nervi.



la lingua ci permette di sentire i sapori

Siamo in grado di sentire soltanto 4 sapori:

- **dolce**
- **salato**
- **amaro**
- **acido**

Ogni parte della lingua sente un solo sapore.

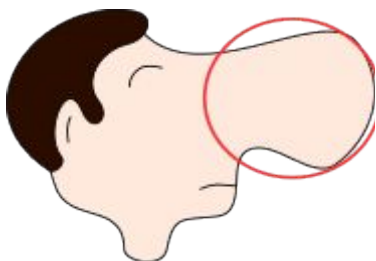
Il senso del gusto collabora con l'olfatto.

Per capire il sapore di un cibo ti basi anche sul suo profumo. Quando hai il raffreddore e non senti i profumi anche il cibo sembra meno saporito.



zone sensibili ai sapori:

- salato
- acido
- dolce
- amaro



Il gusto collabora con l'olfatto