

**Hay que saber como funciona ...**

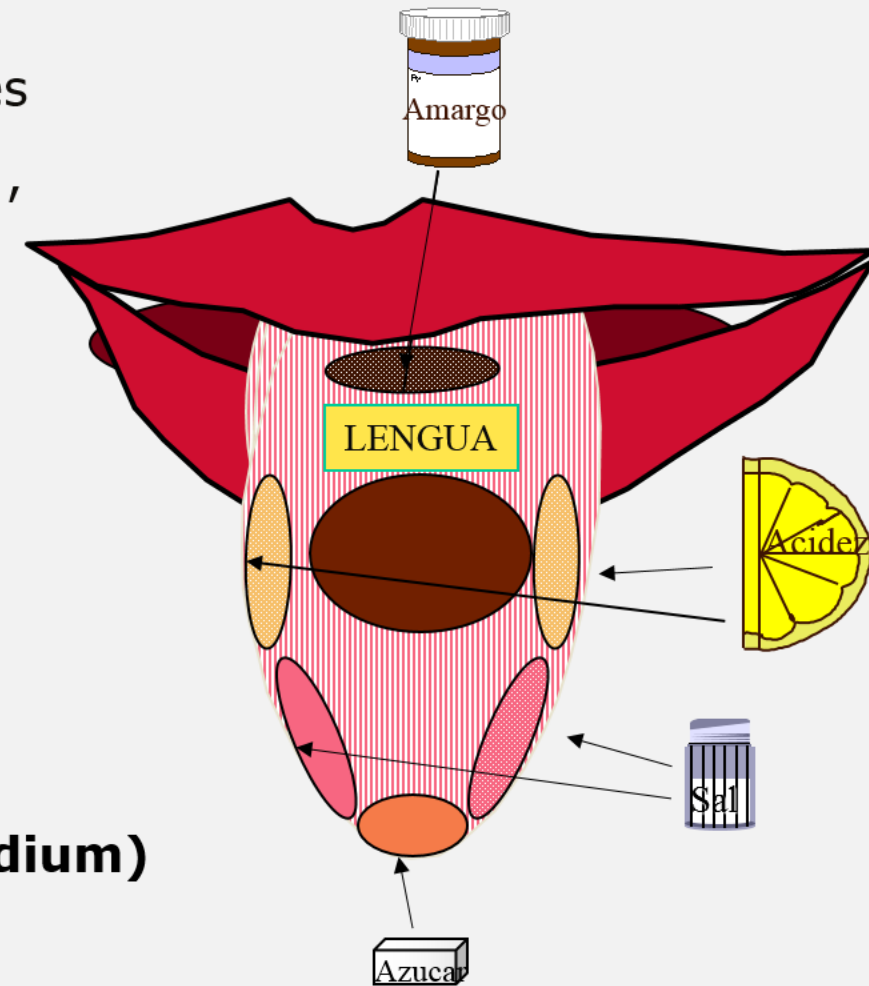
**EL GUSTO**

# EL GUSTO

## EL GUSTO

El principal órgano del gusto, la LENGUA, es cubierta de PAPILAS que permiten percibir , los sabores fundamentales que son:

- Sabor azucarado
- Sabor salado
- Sabor ácido
- Sabor amargo
- el Umami ( Glutamate de sodium)
- Y otros ....



# EL GUSTO



Azucar

La acidez aumenta la suavidad del azúcar  
y el salado de la sal

Azucar

La sal aumenta la suavidad del azúcar



La sal reduce la acidez



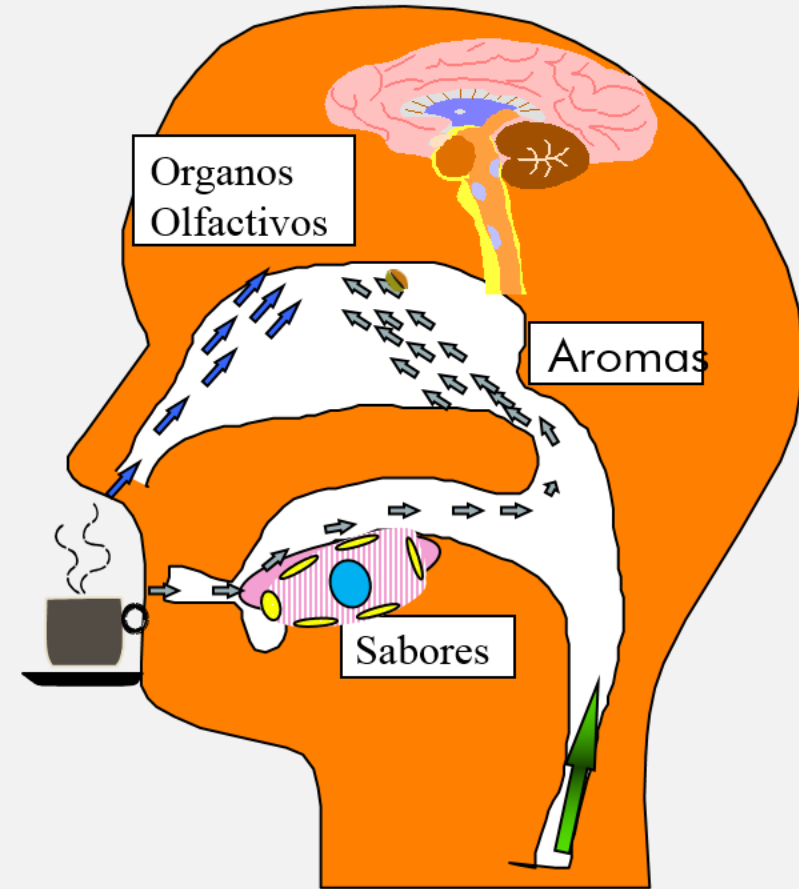
el azúcar reduce el salado de la sal  
y de la acidez

# EL GUSTO

## EL OLFATO

Los órganos olfativos situados en la mucosa de las fosas nasales permiten detectar los olores llevados por el aire inspirado.

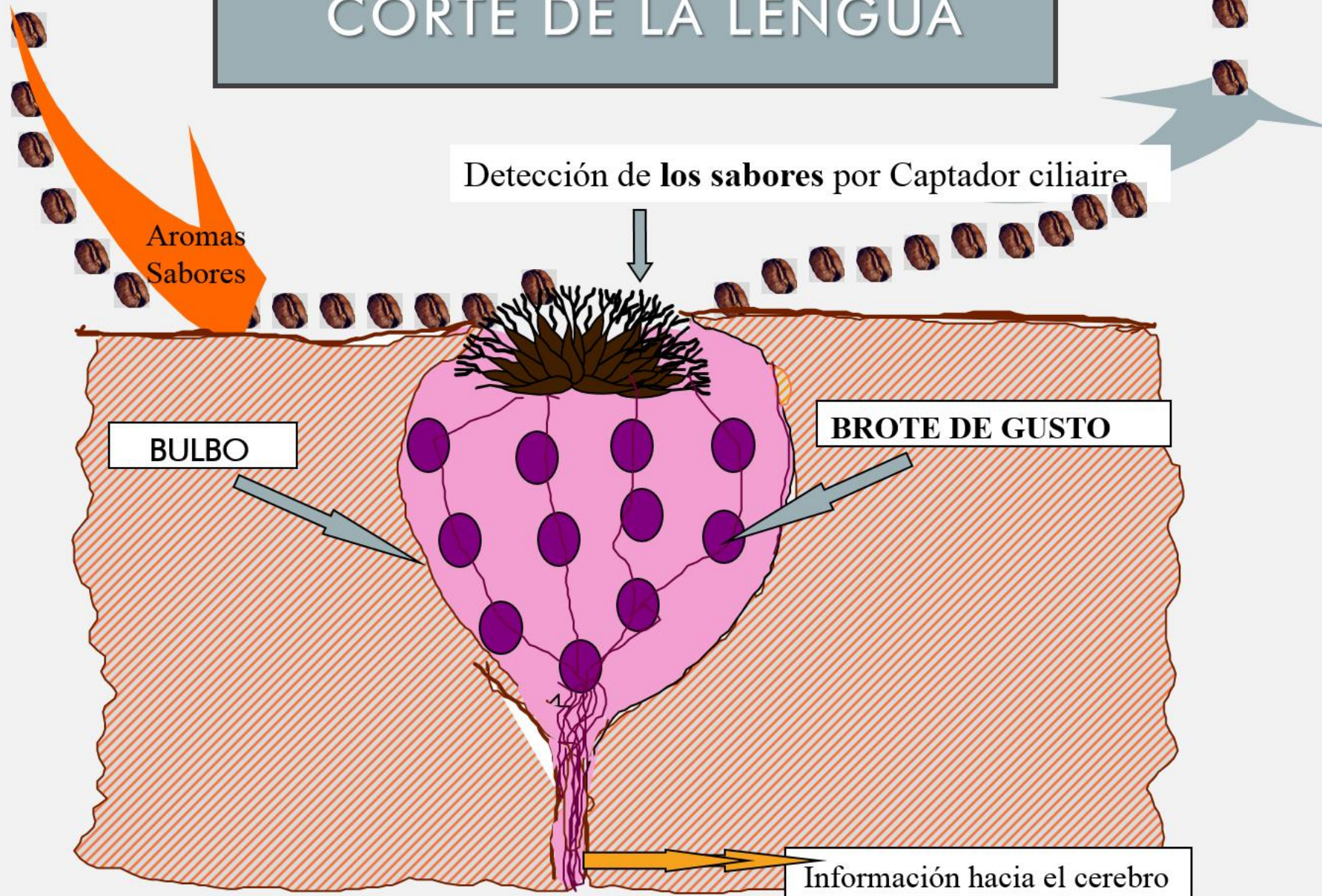
Durante la catación, los principios aromáticos del café, pulverizados en la aspiración de la bebida y calentados por el calor de la boca, suben gracias al aire expirado de la faringe hasta los órganos olfativos fosas nasales.



Pulverización  
del café

# PAPILA GUSTATIVA CORTE DE LA LENGUA

Aromas suben hacia la nariz



BULBO

Detección de los sabores por Captador ciliaire

Aromas  
Sabores

BROTE DE GUSTO

Información hacia el cerebro

# La persistencia aromática intensa

