

Il gusto

Un altro appuntamento con “Come si assaggia l'olio”, la rubrica a cura di ONA OO, protagonista IL GUSTO.

Il gusto individua cinque sapori fondamentali: il salato, il dolce, l'aspro (o acido), l'amaro e l'umami.

Il senso del gusto risiede nei *bottoni gustativi*: la nostra bocca è in grado di riconoscere i sapori degli alimenti per la presenza, sulla sua superficie, di queste particolari strutture distribuite su tutta la mucosa della cavità boccale, ma particolarmente abbondanti sulla papille gustative presenti sulla lingua. Le papille gustative sono di quattro tipi: fungiformi, filiformi, circumvallate e foliate e si differenziano in base alla loro funzione sensoriale e al numero di *bottoni gustativi* su di esse presenti. I recettori gustativi fondamentali non sono uniformemente distribuiti sulla lingua, per tale motivo alcune regioni linguali sono più sensibili di altre nei confronti di una particolare sensazione.

Dalla prima infanzia all'età adulta il numero di bottoni gustativi tende progressivamente a diminuire, normalmente un adulto ne presenta circa 2000. Da questa veloce presentazione possiamo capire come la presenza di un numero più o meno elevato di papille gustative ed una loro differente distribuzione, faccia variare le capacità sensoriali di ognuno di noi. Tutti sappiamo correre; ben pochi, però, possono correre i 100 metri piani in tempi inferiori ai 10 secondi!



Il gusto individua cinque sapori fondamentali: il salato, il dolce, l'aspro (o acido), l'amaro e l'umami.

Il senso del gusto risiede nei *bottoni gustativi*: la nostra bocca è in grado di riconoscere i sapori degli alimenti per la presenza, sulla sua superficie, di queste particolari strutture distribuite su tutta la mucosa della cavità boccale, ma particolarmente abbondanti sulla papille gustative presenti sulla lingua. Le papille gustative sono di quattro tipi: fungiformi, filiformi, circumvallate e foliate e si differenziano in base alla loro funzione sensoriale e al numero di *bottoni gustativi* su di esse presenti. I recettori gustativi fondamentali non sono uniformemente distribuiti sulla lingua, per tale motivo alcune regioni linguali sono più sensibili di altre nei confronti di una particolare sensazione.

Dalla prima infanzia all'età adulta il numero di bottoni gustativi tende progressivamente a diminuire, normalmente un adulto ne presenta circa 2000. Da questa veloce presentazione possiamo capire come la presenza di un numero più o meno elevato di papille gustative ed una loro differente distribuzione, faccia variare le capacità sensoriali di ognuno di noi. Tutti sappiamo correre; ben pochi, però, possono correre i 100 metri piani in tempi inferiori ai 10 secondi!