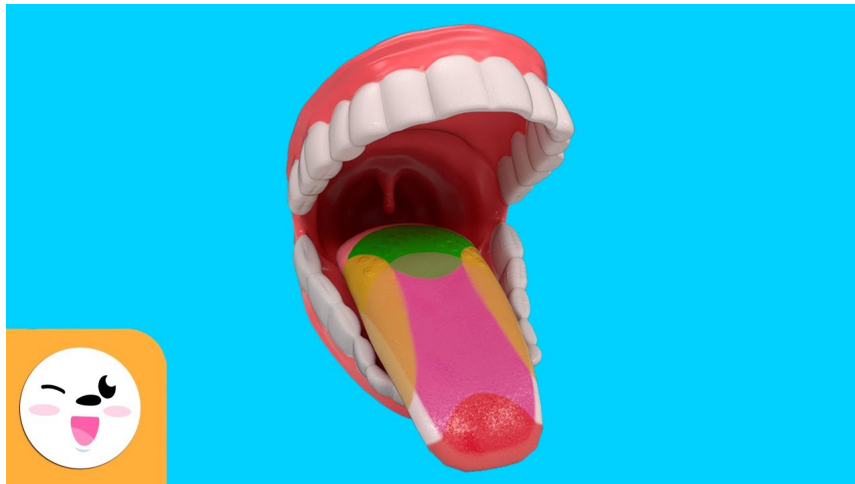
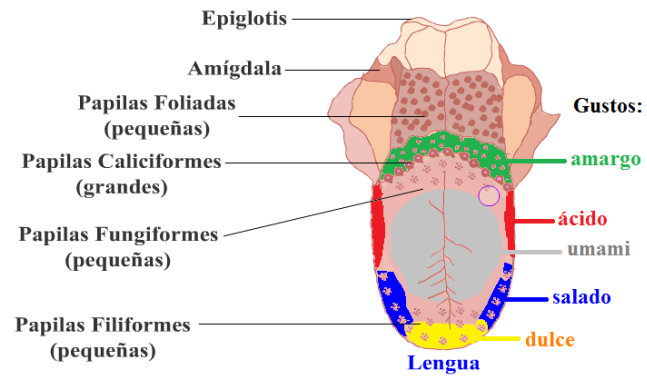


EL GUST

El gust per nosaltres es dels millors sentits del món perquè sense ell no podríem sentir el sabor del menjar que ens agrada com per exemple la xocolata.



LES PAPIL·LES GUSTATORIES

Les papil·les gustatives serveixen per enviar al cervell els sabors del menjar i decidir si et agrada o no. Les papil·les gustatives estan distribuïdes per tota la

llengua i detecten un sabor diferent.

ELS SABORS

Els sabors són 5: Salat, Dolç, Amarg, Àcid i Umami.

Alguns exemples són del Salat unes patates fregides, del Dolç la xocolata, del Amarg el cafè, Àcid la llimona i Umami un champinyó.

INFORMACIÓ INTERESSANT

- El sabor Umami el va descobrir Kikunae Ikeda al Japó fa 110 anys.
- Quant més menjes menys notes el sabor.
- Si menjes amb el nas tapat notes menys el sabor.

Fet per Biel, Aleix i Martí.A.

