

Il senso del gusto e le papille gustative. A cura di Rita Calvo

Scritto da Administrator

Sabato 17 Gennaio 2015 08:17 - Ultimo aggiornamento Martedì 25 Agosto 2015 12:22



Breve indagine nei percorsi che conducono alla percezione dei sapori

Cosa sono le papille gustative? “Sono piccole strutture neuroepiteliali situate sulla superficie superiore della lingua, nell'alta laringe e nella parte posteriore dell'orofaringe e la loro funzione fondamentale consiste nel percepire i sapori dei cibi ingeriti”

Quello che vediamo quando apriamo la bocca e tiriamo fuori la lingua, però, non sono le papille gustative! Quei ponfi sulla lingua sono le papille fungiformi, ciascuna delle quali ha circa 6 papille gustative sulla sua superficie – come spiega Linda Bartoshuk, direttrice di Human Research all'Università della Florida: i loro recettori ci permettono di distinguere i sapori.

Il senso del gusto e le papille gustative. A cura di Rita Calvo

Scritto da Administrator

Sabato 17 Gennaio 2015 08:17 - Ultimo aggiornamento Martedì 25 Agosto 2015 12:22

In media un adulto ne ha tra 2.000 e 10.000. Chi ne ha di più è considerato un “supertaster”, ovvero una persona che sente i sapori molto più intensamente delle altre. Esistono altre due categorie, i non gustatori e i medi e per sapere a che punto della scala ci troviamo, possiamo fare un semplice esperimento suggerito sempre dalla Bartoshuk: mettiamo 2 gocce di succo di un cibo bluette e deglutiamo un paio di volte e aspettiamo di vedere che succede alla nostra lingua: infatti i ponfi fungiformi non assorbono il colore, di modo che, se la lingua risulta a pois rosa vuol dire che hai poche papille fungiformi, se invece è tutta rosa che al contrario sei un supertaster!



In bocca avviene la rapida analisi di ciò che si inghiotte, in base ai sapori fondamentali: *dolce, salato, acido e amaro*. Di recente la comunità scientifica ha riconosciuto ufficialmente il “quinto sapore”, *l’umami*, che in giapponese significa *saporito*, tipico della cucina orientale derivato dal glutammato monosodico e ritrovabile anche in altri cibi come il Parmigiano Reggiano.

Le papille analizzano la saliva e identificano gli elementi che vi sono disciolti. Le informazioni così raccolte vengono quindi inviate al cervello.

Il senso del gusto e le papille gustative. A cura di Rita Calvo

Scritto da Administrator

Sabato 17 Gennaio 2015 08:17 - Ultimo aggiornamento Martedì 25 Agosto 2015 12:22

Il tempo che impiegano le papille gustative ad analizzare i cibi e' di un decimo di secondo. E' questo, infatti, il tempo impiegato dai sensori del gusto (appunto le papille gustative della lingua) per analizzare il cibo.

sulla punta della lingua il DOLCE

ai lati della lingua l'ASPRO e il SALATO

sul fondo della lingua l'AMARO e l'UMAMI

L'analisi del cibo avviene con una sequenza precisa: il cibo raggiunge attraverso la saliva le terminazioni nervose sulla lingua, da cui partono gli impulsi che, lungo le fibre nervose, raggiungono il cervello. Questo li combina coi messaggi dell'odorato e con quelli legati a consistenza, temperatura e, eventualmente, dolore, provenienti da altre terminazioni nervose.

Questa serie di messaggi consente di gustare sapori diversi e, soprattutto, di scegliere cio' che piace e di scartare cio' che invece non piace. Puo' capitare, pero', che cibi di temperatura inferiore a 6 - 8 gradi anestetizzano le papille gustative e attutiscono le sensazioni, mentre sopra i 45 gradi prevale la sensazione del troppo caldo e si annullano quelle legate al gusto.

Gusto e sapore non sono la stessa cosa. Il gusto è ciò che propriamente percepisce il palato, il sapore invece è la combinazione di ciò che sente la lingua e di ciò che sente il naso – l'olfatto retronasale: gusto più olfatto in altre parole, perché le zone del cervello interessate sono diverse. Infatti l'olfatto retro nasale è il modo in cui il cervello registra un profumo nel momento in cui si mangia qualcosa. Ad esempio annusando o mangiando una ciambella al cioccolato arriveranno messaggi diversi al nostro cervello che li combinerà per avere il sapore. Il solo profumo però non denota il sapore di un alimento, perché il cervello riconosce la differenza tra i due stimoli.

Secondo alcune ricerche, il senso del gusto si comincia a perdere verso i 60 anni e

Il senso del gusto e le papille gustative. A cura di Rita Calvo

Scritto da Administrator

Sabato 17 Gennaio 2015 08:17 - Ultimo aggiornamento Martedì 25 Agosto 2015 12:22

contemporaneamente diminuisce l'olfatto. La perdita di questi due sensi e' all'origine del ridotto appetito dimostrato dagli anziani. La perdita del gusto negli anziani, sarebbe legata anche a una riduzione delle papille gustative e alla minore funzionalita' di quelle presenti. Questo si somma ad altre cause, come il calo della produzione di saliva (che, come si e' visto, contribuisce al senso del gusto), la scarsa salute della cavita' orale, la perdita dei denti, l'uso di farmaci, o altre condizioni croniche.

La vita delle papille gustative segue un ciclo: da cellule basali a gustative, vivono, muoiono e si staccano dal tessuto. Una sorta di cambio di pelle della lingua insomma! In media vivono dai 10 giorni alle 2 settimane, ma se ci bruciamo la lingua con cibi bollenti le uccidiamo anche prima. Ma non è un problema perché continuano a riprodursi.