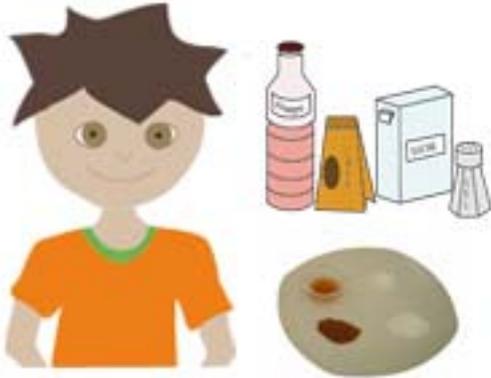


La lingua e la percezione dei sapori

1



Versa un pò di sale e un pò di zucchero in un piatto. Versa un pò d'aceto in una tazzina da caffè (o in un bicchierino) e un pò di caffè in un'altra tazzina.

2



Con un cotton fioc o con la punta di un dito (che avrai prima lavato), prendi un pò di zucchero e mettilo in diversi punti della tua lingua: sulla punta, di lato e in fondo. Assaggia e manda giù. Fai la stessa cosa con il sale, il caffè e l'aceto. Ricordati di bere dell'acqua prima di cambiare alimento e di cambiare cotton fioc o dito!

3



La tua lingua percepisce i diversi sapori allo stesso modo nei diversi posti?

RISPOSTA:

Questi quattro alimenti hanno quattro sapori diversi: dolce, salato, amaro e acido. Le papille che ricoprono la lingua non riconoscono tutte allo stesso modo in quattro sapori. Quelle che sono sulla punta della lingua percepiscono il dolce e il salato, quelle sui lati della lingua, l'acido e quelle in fondo, l'amaro.