

El sabor, un atributo muy complejo

Pero, por encima del todo, la gastronomía es **sabor**, un atributo muy complejo, ya que combina tres propiedades: **olor, aroma y gusto**. El sabor es lo que diferencia a un alimento de otro y no el gusto, ya que si se prueba un alimento con los ojos cerrados y la nariz tapada, solamente se podrá juzgar si es dulce, salado, amargo o ácido. En cambio, cuando se perciba el olor se podrá decir de qué alimento se trata. Tan importante es la lengua como la nariz. El sabor se ve influido por la textura y el color. Una característica del sabor está también relacionada con el tiempo, la persistencia, que es conocida también como deajo o regusto. El sabor “sui generis” de un alimento no puede ser definido ni clasificado totalmente. Sin embargo, es posible obtener un perfil del sabor del alimento.

Como los colores son los que mejor entran por los ojos, el sentido primordial de la infancia, lo mejor es recomendar a los niños que construyan sus ensaladas con muchos colores, como si fueran lienzo de Picasso, es decir, obras de arte abstracto. Pero también se pueden pintar todo tipo de paisajes lo más coloristas posibles.

Cada uno de los **cinco sentidos** (que son los medios con los que el ser humano percibe y detecta el mundo que le rodea) tiene diferentes atributos. Así, los de la **vista** son el color, la apariencia, la textura y la rugosidad; los del **olfato**, el olor, el aroma y el sabor; los del **oído**, la textura y la rugosidad; los del **gusto**, el propio gusto y el sabor; y los del **tacto**, la temperatura, el peso, la textura y la rugosidad.

<https://www.youtube.com/embed/plAWSwimu5M>

Revision #1

Created 2022-02-01 11:12:40 CET by Equipo CATEDU

Updated 2022-02-01 11:12:40 CET by Equipo CATEDU