

Ciência para todos

Agradecemos sua ajuda para conservar este texto que também está disponível em www.ufmg.br/ciencianoar

COM GRIPE, SEM GOSTO

Você já deve ter ficado resfriado, com o nariz “entupido”, percebendo que não sente claramente o cheiro ou o gosto dos alimentos. Poucas pessoas sabem disso mas, ao comer, a maior parte do sabor que sentimos se deve ao olfato.

Sentir gostos e cheiros depende da ligação de moléculas com receptores dentro de certas células de nosso organismo. Na gustação, dependemos do contato direto com a fonte, ou seja, com o alimento. Já com o sistema olfatório, podemos perceber partículas presentes no ar.

As várias substâncias odoríferas, presentes no ar inspirado, são moléculas que se ligam a receptores nas chamadas “células olfatórias ciliadas”, as quais recobrem as cavidades nasais. Os estímulos químicos gerados a partir dessas ligações se transformam em sinal sensorial em uma região do cérebro chamada “córtex olfatório”. Esse córtex é responsável pela percepção da sensação de cheiro e gosto.

Quando a comida está dentro da boca, há a liberação de partículas voláteis que chegam às cavidades nasais, afinal, esses canais se comunicam com a faringe. Se estamos resfriados, a secreção mucosa atrapalha a ligação das substâncias odoríferas com seus receptores, logo, todo o processo químico e sensorial fica prejudicado e nós quase não sentimos cheiros e gostos.

Texto escrito por André Lopes, Arthur Soares e Yasmim Barroso para o programa Pitadas de Ciência, da Rádio UFMG Educativa 104,5FM e adaptado por Maria Eliza Nogueira.



Ilustrado por Rayanne Vieira do Nascimento

08 - 12ª etapa