



## AROMA QUE DÁ ÁGUA NA BOCA

Café  
Eu tomo um bem de manhã  
Café  
Para acordar, para amargar  
Café  
Pra conversar, para quebrar a bolsa  
Café  
Preto do bom, ouvindo um som  
Café

*Victor Gottardi/Matheus Silva/Leandro Joaquim*

Para muitas pessoas que gostam de café, basta ouvir o nome dessa bebida popular que já se lembram do seu cheiro bom. Mas, por que será que, só de sentir o cheiro de uma comida ou bebida gostosa, você já fica com água na boca?

Isso acontece porque o olfato é um grande companheiro do paladar. Podemos falar, inclusive, que a digestão já começa quando você consegue captar os primeiros odores de um alimento.

Para que isso aconteça, as substâncias exaladas pelos alimentos e líquidos, como o café, precisam chegar ao nariz. Na região interna de nossas narinas, existem receptores moleculares que podem se ligar com as moléculas voláteis que os alimentos liberam. Quando acontece a ligação, as terminações nervosas são ativadas e a informação é levada até o cérebro com a ajuda do nervo olfatório.

No cérebro, essa informação é identificada, ou seja, torna-se possível perceber se determinado cheiro é daquela comida favorita. E aí não tem jeito! Você já está doido pra comer um pouquinho do alimento, o que leva o estômago a se preparar para recebê-lo.

Texto originalmente escrito por Sarah Vasconcelos para o programa Ritmos da Ciência, da **Rádio UFMG Educativa FM 104,5** e adaptado por Adlane Vilas-Boas.