



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA**

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

**CUADRO SINÓPTICO
INFLUENCIAS SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS**

DOCENTE ITALIA YAMILETH HERNÁNDEZ FIGUEROA

ALUMNA: JOSSELINE SARAHI CERDIO ZEPEDA

TERCER CUATRIMESTRE

JULIO, 2023

INFLUENCIAS SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS

AUDICIÓN

Ondas sonoras que viajan por el aire en señales eléctricas. Estas señales llegan al cerebro a través del nervio auditivo

Matiza y complementa la evaluación de la textura por los sonidos que detecta cuando se realiza la evaluación de la textura de los alimentos en la boca.

TEXTURA

Es detectada por los sentidos de tacto, la vista y el oído y que se manifiesta cuando el alimento sufre una deformación.

Es una de las particularidades más diferenciadoras entre alimentos clave en las preferencias de los consumidores viscosidad, el grosor, la dureza o la rigidez.

COLOR

La primera impresión que se recibe siempre es la visual que cumple el rol de factor de decisión al momento de la compra.

Este parámetro es un indicador de las reacciones químicas que se producen en los alimentos

AROMA

Los componentes volátiles percibidos por la nariz, por vía retronasal determinan el aroma.

Viene dada por distintas sustancias volátiles presentes en los alimentos

SABOR

El aumento de la palatabilidad conlleva un incremento en el consumo de alimentos

Las papilas gustativas de la lengua son capaces de identificar cinco tipos de sabores: dulce, salado, amargo, ácido y umami.

CONCLUSIÓN

Las influencias sensoriales influyen en nuestra elección de un alimento o platillo, sin darnos cuenta diferentes sentidos se manifiestan a la hora de seleccionar lo que comeremos, es importante reconocer cuáles son y como se caracterizan, cada persona puede tener un sentido más agudizado que otro por lo que tiene diferentes elecciones o alimentos preferidos dependiendo su textura, sabor, color, aroma e incluso el oído; en lo personal ese sentido para mí es sorprendente de como juega un rol importante en la influencia sensorial de los alimentos y como todos se combinan en nuestras elecciones diarias.

BIBLIOGRAFÍA

Recursos de antología (2023). Universidad del Sureste UDS

CEAC. 2018 Recuperado de: <https://www.ceac.es/blog/que-son-las-caracteristicas-organolepticas-de-los-alimentos#:~:text=Los%20alimentos%20destacan%20por%20sus,%2C%20sabor%2C%20textura%20y%20aroma.>