



# UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS TAPACHULA

## PISCOLOGIA Y RETOS NUTRICIONALES

CUADRO SINOPTICO DE ENZIMAS"

DOCENTE: ITALIA YAMILETH HERNANDEZ

ALUMNO: ANTHONY GONZÁLEZ GORDILLO

TERCER CUATRIMESTRE

TAPACHULA, CHIAPAS A 05 DE JULIO DEL 2023

# INFLUENCIAS SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS

## OLOR

El olfato nos ayuda a distinguir si algún alimento está descompuesto. Una persona común capta alrededor de 200 olores diferentes, mientras que un gastrónomo es capaz de detectar más de 5000

## COLOR

Las variaciones del color pueden llegar a producir diferentes percepciones sensoriales y emocionales

## SABOR

El gusto se detecta en la cavidad oral, específicamente en la lengua, donde se perciben los cinco gustos básicos: Dulce, Salado, Ácido, Amargo y Umami.

Aunque en el ámbito de la emoción cabe destacar que un color puede conllevar a varios estados emocionales.

## TEXTURA

La sensibilidad sensorial del tacto se percibe en la piel y en la lengua. A través de este sentido se detecta en un alimento: la textura, el tamaño, la forma, la viscosidad, la adhesividad, la untuosidad, la dureza, etc.

Las características de textura se clasifican en: mecánicas, geométricas y de composición.

## AUDICION

se refiere al sonido de los alimentos al momento de que el individuo los este degustando, un ejemplo de ellos seria el crujir de algun alimento

# CONCLUSION

**como conclusión de este cuadro sinoptico del tema de las propiedades sensoriales de los alimentos puedo mencionar que estas características o propiedades que tienen los alimentos son de suma importancia para la eleccion de dichos alimentos, tanto al momento de elegirlos o comprarlos, como al momento de consumirlo, ya que elegiremos los de nuestras preferencias o gustos, si a mi me gustan las cosas dulces voy a preferir un alimento dulce sobre uno acido por ejemplo, esto seria en cuanto al sabor, ahora en cuestion de textura prodia ser preferir un alimento blando a un de textura rugosa.**