

DEL GUSTO AL DISGUSTO

From Taste to Disgust

Josep DE HARO LICER

GIIASP (Grupo Interdisciplinar de Asesoramiento de la Percepción)

*Correo-e: Josepdeharolicer@gmail.com

RESUMEN: El sentido del gusto es un sentido, parcialmente olvidado, por la poca conciencia que tenemos de él, a pesar de ser utilizado con gran fruición cada día. El conocimiento actual (que no la pedagogía del momento) nos habla de la existencia de 4 gustos (dulce, salado, ácido y amargo) ampliados a 5 (umami), ubicados en la lengua y ampliada su extensión al paladar blando, faringe, epiglotis y laringe. Dentro de este marco se describen los más o menos 5 000 botones gustativos que contienen los distintos tipos de papilas gustativas, encargadas de activar los gustos descritos. Incluso se exponen los receptores de membrana que gestionan los gustos. Sin embargo, poco se habla de los otros gustos que poseemos (Kokumi, picante, frío, hormigueo, astringente, metálico, mineral) y de los que se está investigando (grasa y almidón).

Palabras clave: gusto; disgusto; percepción; fisiología; deglución; moral.

Actualmente, el “gusto” no puede ser estudiado y entendido como algo independiente de los otros sentidos. Si nos centramos en esa no independencia, tenemos que el gusto forma parte, junto con el olfato, del sabor (sabor = gusto + olfato), es decir, el sabor es el conjunto de características de la sapidez interrelacionadas con los distintos olores que las acompañan (aroma). Es más, al gusto y al olfato debemos añadir las características táctiles (temperatura, humedad, dureza, suavidad, picor, etc.) de lo que entra en la boca y las características táctiles de los olores que se desprenden. Gusto + aroma + tacto es realmente el “sabor”.

El Premio Nobel (2021) en Medicina fue dado al biólogo molecular Ardem Patapoutian y al fisiólogo David Julius por sus aportaciones en el territorio del gusto (receptores de presión, temperatura y picante). El descubrimiento de los receptores de dichas percepciones permitieron descubrir que los receptores del gusto no se hallan solo en la boca, sino que están distribuidos por todo el cuerpo, y que participaban también en funciones que nada tenían que ver con la sensación del gusto, como es que ciertos receptores del gusto participan en la regulación de la tensión arterial; en la regulación de la microbiota intestinal o que el gusto amargo aumente la inmunidad bacteriana, o que el mentol, así como la canela asociada al zinc, disminuye la disfagia. Lo más importante, que los centros neurológicos (ínsula anterior) para el gusto oral son los mismos tanto para el asco (digestivo y social) como para el disgusto (impresión y sentimiento del ánimo negativo) y criterios morales.

BIBLIOGRAFIA

- Briand L, Salles C. Chapter Taste perception and integration. December 2016 DOI: 10.1016/B978-0-08-100295-7.00004-9
<http://www.dolorypaliativos.org/art386.asp>
- Ebihara T, Ebihara S *et al.* Effects of menthol on the triggering of the swallowing reflex in elderly patients with dysphagia. *Br J Clin Pharmacol.* 2006; 62:3 369-371.
- Galán L, Martínez C *et al.* Canales iónicos Receptores de Potencial Transitorio y su papel protagonista en la terapia analgésica. *Revista Cubana de Investigaciones Biomédicas.* 2015; 34(3):278-288.
<https://invdes.com.mx/wp-content/uploads/2017/11/19-11-17-receptores-gustativos.jpg>
- Sophia K, Goerlich-Dobre *et al.* The left amygdala: A shared substrate of alexithymia and empathy. *NeuroImage Jour.* 2015; 122:22-32.