Hablemos del sentido del gusto

¿Qué es el gusto?

El gusto es un quimiorreceptor que nos proporciona información sobre las sustancias químicas del ambiente. Capta los estímulos producidos por el sabor de las sustancias especialmente alimenticias

¿El sentido del olfato y el gusto se relacionan entre sí?

El sentido del olfato y el sentido del gusto se relacionan debido a que tienen la misma capacidad para detectar estímulos químicos además de que el olfato afecta sobre nuestra alimentación, es decir, si olemos algo feo tenderemos a no comerlo.

¿Dónde se encuentra este sentido y que órgano lo capta?

Este sentido lo podemos encontrar en la lengua, sus receptores se encuentran en las papilas gustativas de la lengua.

Las papilas gustativas

Existen tres tipos de papilas gustativas:

* Las papilas caliciformes, se encuentran en la parte posterior de la lengua, perciben los sabores amargos.
* Las papilas fungiformes se encargan de percibir los sabores dulces, ácidos y salados, y se encuentran en la parte anterior del dorso y bordes laterales de la lengua.
* Las papilas filiformes o cónicas captan la temperatura y son receptores táctiles, se encuentran en la punta de la lengua.

¿Qué son los botones gustativos?

Los Botones Gustativos o Nervio Gustativo son estructuras ovaladas, formados por células gustativas, que ayudan a percibir el sentido del [gusto](https://es.wikipedia.org/wiki/Gusto).

Cada botón gustativo responde a uno de los cinco estímulos primarios del sabor (dulce, salado, amargo, ácido y [umami](https://es.wikipedia.org/wiki/Umami)).

La membrana de la célula gustativa está cargada negativamente en el interior con respecto al exterior. Una sustancia con sabor hace que se pierda relativamente el potencial negativo despolarizando la [célula](https://es.wikipedia.org/wiki/C%C3%A9lula). El primer estímulo gustativo hace que las fibras nerviosas alcanzan una velocidad de descarga máxima, pero después regresa a un nivel bajo y estacionario. El [nervio](https://es.wikipedia.org/wiki/Nervio) gustativo transmite una señal inmediata potente y una señal continua más débil durante el tiempo en el que dure el [estímulo](https://es.wikipedia.org/wiki/Est%C3%ADmulo).

Tipos de sustancias

Dependiendo del estado de la sustancia que ingeriremos producirán sensaciones diferentes. Las sustancias liquidas producen sensaciones gustativas rápidamente en cambio las sustancias sólidas deberán disolverse para poder estimular las células receptoras de las papilas.

Enfermedades del gusto:

**Ageusia:** es la pérdida o reducción del sentido del gusto.

Es consecuencia de enfermedades que afectan al sentido del olfato o directamente bucales como trastornos ocurridos en la lengua, como quemaduras, o ciertas parálisis faciales.

**Disgeusia:** este trastorno distorsiona el gusto de los alimentos y bebidas ingeridas. La distorsión del gusto puede representar un síntoma de depresión (patología psiquiátrica).

**Hipogeusia:** Es un transformó del sentido del gusto por el cual la persona tiene escasa capacidad para degustar y diferenciar los sabores básicos.