

TATO E PALADAR NA PERCEPÇÃO DO SABOR DOS ALIMENTOS

Hellen Dea Barros Maluly (MALULY, H.D.B.)

Farmacêutica e Doutora em Ciência de Alimentos

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/2754275781355863>

Resumo

A sensação do tato é representada por diferentes estímulos, como os térmicos, mecânicos e doloroso, que são refletidos em determinadas regiões do cérebro, que também podem receber outros estímulos sensoriais. Este fato demonstra, mais uma vez, que a percepção dos alimentos é multissensorial e afetiva, sendo que a sensibilidade na boca pode afetar a palatabilidade e a intensidade de recompensa proveniente de um alimento.

Abstract

Tactile sensation is represented for a diverse of stimuli, such as thermal, mechanics and painful, which are reflected in some brain regions, which also can receive other sensorial stimulus. This fact demonstrated, once more, that the food perception is multisensorial and affective, since the mouth sensibility can affect the palatability and the reward intensity from foods.

Palavras chave: gosto, sabor, tato, cinco sentidos, umami.

Keywords: taste, flavor, touch, five senses, umami.

Todos os seres que habitam a terra possuem capacidades incríveis de usar seus sentidos para perceberem sensações que podem ser consideradas boas ou ruins. Sensibilidades à altas e baixas temperaturas, pressão mecânica, irritação ou dor podem ser percebidas pelas diferentes camadas do epitélio e as intensidades dos referidos estímulos podem sugerir diretamente algo que remeta à determinada aceitação ou rejeição.

Rolls (2016) descreve que os estímulos somatossensoriais, como os táteis que são representados pela termocepção, mecanocepção ou nocicepção (que são os receptores para sensações dolorosas), são refletidos no córtex orbitofrontal e cíngulo anterior pregenual, assim como outros estímulos como o do paladar, olfativo e o visual (Spence, 2015). O córtex orbitofrontal está mais ligado aos aspectos afetivos, que podem ser mediados pelas fibras C aferentes, que vem com um pouco mais intensidade no antebraço (de onde partem essas fibras) que na pele glabra, que são representadas pela pele das mãos e que não possuem folículos pilosos. Na boca, o córtex orbitofrontal, o cíngulo pregenual e também o gustativo singular são estimulados, o que mostra que os sentidos do tato e do paladar estão inteiramente ligados ao degustarmos um alimento (Rolls, 2016).

Dentro desses aspectos, podemos recorrer a exemplos como a aceitação de um sorvete se ele estiver frio e cremoso; aceitação ou rejeição de tacos mexicanos picantes, percepções que dependerão da familiaridade com tal sentido que acionam diretamente os nociceptores. Além disso, antes de serem colocados na boca, os alimentos podem ser tocados para se avaliar o grau de sua maciez, como a de um

queijo, por exemplo. Ao tocar a boca, este mesmo queijo pode proporcionar uma sensação que pode remeter ao mesmo estímulo mecânico, ou seja, macio, percebido pelas mãos e, junto aos aromas do processo de maturação e os gostos básicos, como o intenso salgado, umami e a sensação de gordura podem proporcionar um inigualável prazer.

Desta maneira, sugere-se que o tato possa ser considerado como mais um sentido relacionado à afetividade e emoção, sendo, como dados exemplos, que sua sensibilidade na boca pode demonstrar também como essas informações são importantes para palatabilidade e recompensa proveniente de um alimento, além da sua influência nas diferentes modulações do apetite (Spence, 2015; Rolls, 2016). Reconhece-se ainda que a percepção do sabor dos alimentos é complexa e que depende de todos os sentidos humanos, sendo que o tato, o sentido “mais profundo”, de acordo com o pensador Diderot (1713-1784), pode ser retratado constantemente junto ao prazer proporcionado pelas mais diversas experimentações.

Referências:

- ROLLS, E. T. Brain processing of reward for touch, temperature, and oral texture. In: OLAUSSON, H., WESSBERG, J., MORRISON, I. MCGLONE, F. *Affective Touch and the Neurophysiology of CT Afferents*. Berlin: Springer, 2016. pp. 209-22.5
- SPENCE, C. Multisensory Flavor Perception. *Cell* 2015, 161 (1): 24-35.