

escola consulesa margarida maksoud trad

prof: Idalina

aluno:joão oliveira

aluno:joão guilherme

aluno:eduardo dos santos

8º B

ciências: sistema sensorial

campo grande-ms,agosto 24 de 2017

órgãos do sentido: paladar

Paladar

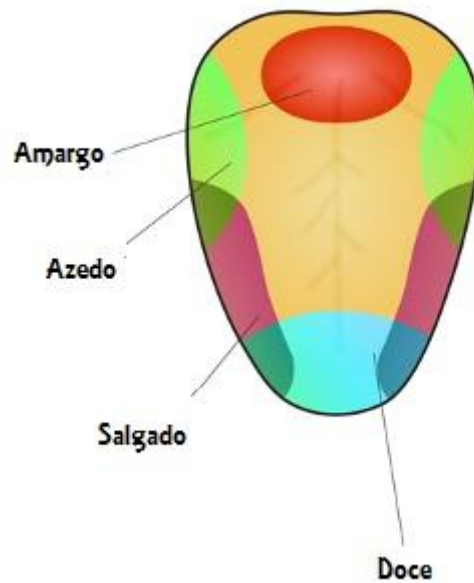
Cinco sentidos

O paladar está relacionado com a percepção dos sabores dos alimentos, permitindo que haja uma escolha entre o que deve ser digerido ou não.

O **paladar** é um importante sentido do corpo humano que nos permite reconhecer os sabores, além de sentir a textura dos alimentos ingeridos. A língua é o principal órgão desse sentido e é capaz de diferenciar entre os gostos doce, salgado, amargo, azedo e umami. Esse último é o sabor produzido por alguns tipos de aminoácidos.

Na **língua**, principalmente, são encontradas diversas estruturas chamadas de **botões gustativos**. Eles são formados por células epiteliais com propriedades neurais e são responsáveis pela percepção de sabores. Os botões gustativos estão localizados principalmente na região das papilas, variando em quantidade em cada um dos tipos. Nas papilas filiformes não existem receptores gustativos, diferentemente das fungiformes, das folhadas e das circunvaladas. Nessas últimas, os botões apresentam-se em maior quantidade quando comparados às outras.

Anteriormente, acreditava-se que esses botões estavam dispostos por áreas na língua, sendo cada área responsável pela sensação de um sabor diferente. Diante desse pensamento, surgiu um esquema bastante difundido nos livros didáticos (observe o desenho abaixo) e que perdura até os dias atuais.



Por muito tempo, o esquema acima foi utilizado em livros didáticos. Hoje se sabe que ele não está correto. Hoje sabemos que os botões gustativos estão espalhados pela superfície dorsal de toda a língua, na região do palato, epiglote, faringe e laringe, de maneira que permite a percepção do gosto em qualquer uma dessas partes. Sendo assim, **o esquema demonstrado acima não deve mais ser utilizado.**

Os **receptores gustativos** são estimulados graças às **substâncias químicas** presentes nos alimentos que desencadeiam o impulso nervoso. Os gostos doce, amargo e umami são percebidos em virtude de receptores de membrana acoplados às proteínas G. Já o salgado e o ácido, para serem percebidos, dependem de canais iônicos. Percebe-se, portanto, que existem diferentes células especializadas para percepção de um determinado gosto.

Após a percepção desses sinais, o impulso nervoso deverá ser levado ao sistema nervoso central, onde será interpretado. Pesquisas recentes demonstram que cada sabor ativa uma região específica do córtex gustativo, com exceção do azedo, que aparentemente não é interpretado nesse local.

Algumas doenças podem prejudicar o paladar, assim como alguns medicamentos, principalmente aqueles usados de forma crônica. A quimioterapia e a radioterapia também estão relacionadas com a perda e alterações nesse sentido, porém esses efeitos podem ser revertidos após o tratamento.

Curiosidade: *Você sabia que a temperatura pode influenciar no sabor do alimento? Quando temos alimentos mais frios, percebemos melhor o gosto azedo. Quando o alimento está com uma temperatura maior, percebemos ele mais doce. Sendo assim, chocolates que ficam guardados na geladeira apresentam-se menos doces que aqueles consumidos na temperatura ambiente.*

plantas do cerrado: buriti

O Buriti – a palmeira de mil e uma utilidades



Palmeira e cachos de Buriti. Fotos: Fernando Tatagiba

O buriti (*Mauritia flexuosa*) é uma das mais singulares palmeiras do Brasil. O buriti é uma espécie abundante no Cerrado e um indicativo infalível da existência de água na região. Como o Cerrado é rico em água, lá estão os buritis, emoldurando as veredas, riachos e cachoeiras, inseridos nos brejos e nascentes. A relação com a água não é à toa.



Fruto do buriti. Foto: Fernando Tatagiba

Ao caírem nos riachos, os frutos de seus generosos cachos são transportados pela água, ajudando a dispersar a espécie em toda a região. Os frutos também servem de alimento para cutias, capivaras, antas e araras, que colaboram para disseminar as sementes. Na natureza, tudo funciona na base da cooperação mútua. Os buritis também embelezam a paisagem do Cerrado e são fonte de inspiração para a literatura, a poesia, a música e as artes visuais.

Vitaminado



Polpa de buriti. Foto: Jaime Gesisky

Para o homem, o buriti também é muito generoso. Seu fruto é uma fonte de alimento privilegiada. Rico em vitamina A, B e C, ainda fornece cálcio, ferro e proteínas. Consumido tradicionalmente ao natural, o fruto do buriti também pode ser transformado em doces, sucos, licores e sobremesas de paladar peculiares.



Óleo de buriti. Foto: Isabel Schmidt

O óleo extraído da fruta (foto) tem valor medicinal para os povos tradicionais do Cerrado que o utilizam como vermífugo, cicatrizante e energético natural. As substâncias do buriti também dão cor, aroma e qualidade a diversos produtos de beleza, como cremes, xampus, filtro solar e sabonetes.



Artesanato de buriti. Foto:Jaime Gesisky

As folhas geram fibras usadas no artesanato, tais como bolsas, tapetes, toalhas de mesa, brinquedos e bijuterias (foto.) Os talos das folhas servem para a fabricação de móveis. Além de serem leves, as mobílias feitas com o buriti são resistentes e muito bonitas.



Palha de buriti. Foto: Isabel Schmidt

As folhas jovens também produzem uma fibra muito fina, a “seda” do buriti, usada pelos artesãos na fabricação de peças feitas com o capim-dourado. Do buriti, se aproveita tudo. Até o nome, emprestado a milhares de lugares, estabelecimentos e até embarcações que levam a fama da palmeira por todos os lugares.

