vinetur

¿Eres un "supercatador"?

miércoles 1 de enero de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

No todos somos igual de buenos catando. Todo **depende de la densidad de papilas gustativas que tengamos en la lengua**.



En 1990, Linda Bartoshuk, una profesora de la Universidad de Yale diseñó el test PROP. Esta prueba se utiliza para diferenciar los **"supercatadores"**, de los **"catadores medios"** y de los **"no catadores"**. La prueba consiste en ponerte un papel

impregnado en la lengua de este compuesto químico (**PROP** o 6-n-propiltiuoraucilo). Si su amargura te genera repulsión inmediata eres un "supercatador" , si lo toleras bien pero notas el amargo eres un "catador medio" y si no percibes nada peculiar eres un " no catador"·

Este estudio del sabor amargo utilizando este compuesto evidencio la existencia de **diferentes densidades de papilas gustativas, así como de receptores especializados**.

Así pues, se observó que **los "supercatadores" tienen un número de papilas gustativas mayores que el resto de las personas**. También se ha descubierto que el gen TAS2R38 está relacionado con una mayor capacidad para detectar sabores amargos, y su defecto podría suponer no notar el amargo de los sabores.

¿Sabías que..?

En la población caucásica las mujeres tienen el doble de posibilidades de ser "supercatadores" que los hombres.