vinetur

¿Cómo reconocemos los olores?

viernes 7 de febrero de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Los humanos tenemos un desconocido sentido del olfato. Al contrario que los animales, los humanos nos guiamos más por la vista y el oído, que por el olfato.

Sin embargo, en una cata de vino el olfato juega un papel muy importante, y a su vez una buena forma de entrenar este sentido.

¿Cómo olemos?

El epitelio olfativo ocupa la porción de la cavidad superior nasal y en él se encuentran las glándulas olfatorias y cuatro tipos de células diferentes: neuronas olfatorias, células basales, células de soporte y células cepillo. También hay células y glándulas del epitelio olfativo.



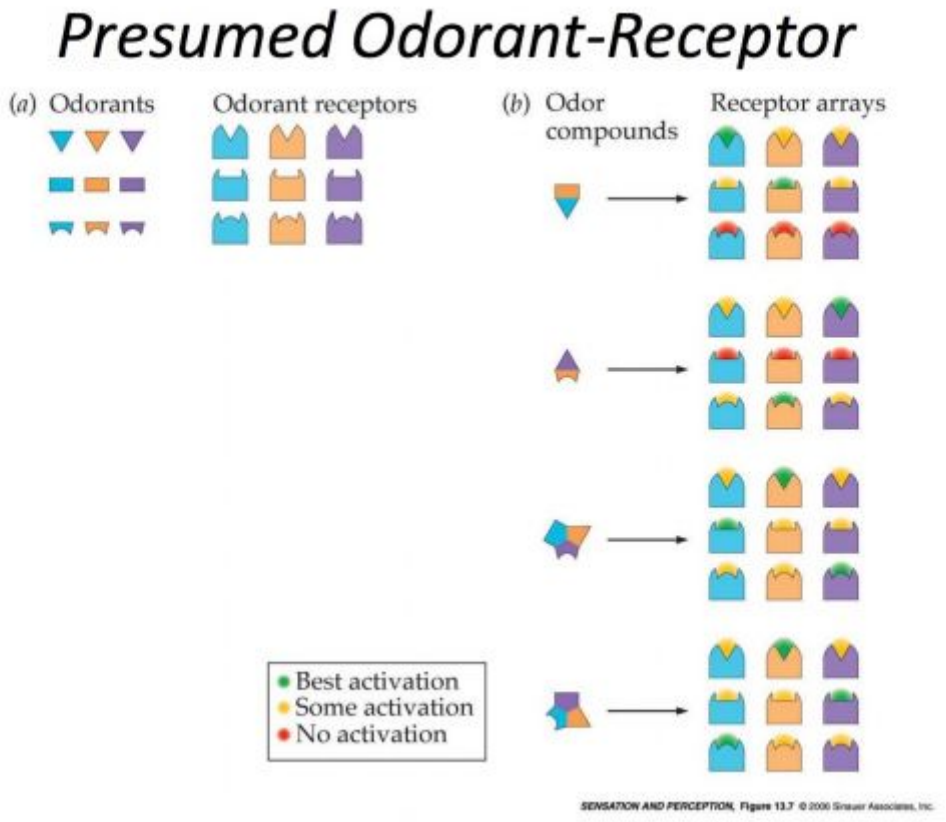
Para que se produzca **la percepción sensorial de un compuesto volátil se requiere que éste interaccione con un receptor específico presente en las neuronas olfativas**.

El potencial de acción creado por los receptores olfativos es transmitido a través de los axones de las neuronas sensoriales olfativas hasta llegar al bulbo olfatorio.Se necesitan alrededor de 40 impulsos nerviosos para conseguir una percepción consciente de un olor.

Una persona sana puede aprender a reconocer entre 10.000 y 40.000 olores diferentes, sin embargo el número de receptores olfativos que poseemos es inferior a 1000.

¿Cómo podemos reconocer tantos olores entonces?

Se ha llegado a una hipótesis en la que se piensa que **cada olor se caracteriza por la activación de varios receptores**. Por otro lado se ha demostrado que las diferentes partes que presenta una molécula volátil son capaces de acoplarse a diferentes receptores. A la vez, un mismo receptor interviene en olores distintos.



Reconocer olores es un proceso complejo que implica la capacidad para reconocer entre diferentes estímulos y de asociar un nuevo estímulo con experiencias pasadas.

Un olor es perceptible sólo si alcanza la concentración suficiente para que sea captado por la mucosa olfativa.

¿Sabías que?

No todos tenemos la misma habilidad para percibir olores, ya que esta capacidad está determinada por el sexo y la edad. Cuando vamos envejeciendo, la velocidad de regeneración de los receptores olfativos se ralentizan de forma que nuestra sensibilidad olfativa disminuye.

Las mujeres, tienen una mayor sensibilidad para percibir los olores que los hombres, que no está nada mal si lo utilizamos para catar un buen vino.