



Receita de Experimento

Ciclo I (1º ao 5º ano)
Biologia · Papilas gustativas



Casa de Curioso



Pergunta / Problema:

Como a saliva interfere no paladar?

Objetivo:

Mostrar a importância da saliva para a gustação.

Palavras-chave:

paladar, saliva, gosto.

Materiais:

1 folha de papel absorvente
2 pedaços de chocolate
1 língua

Como fazer:

1º Pegue um pedaço de chocolate e coloque na língua.
2º Depois de sentir bem o gosto do chocolate, limpe a boca para não ficar resíduo.
3º Coloque a língua para fora e seque com papel toalha.
4º Agora encoste outro pedaço de chocolate na língua.

O que aconteceu:

O gosto do chocolate não é percebido, pois a língua está sem saliva alguma. Para que a informação do gosto seja captada pelas papilas gustativas é preciso que o alimento esteja dissolvido, na forma líquida. Como o chocolate é sólido, ele precisa da saliva para diluí-lo.