

ÀCID

✓ QUÈ ÉS?

El gust àcid o sabor àcid és un dels quatre gustos principals que distingim els europeus. En els humans, els receptors de gust àcid s'anomenen TAS2R i es troben sobretot als laterals de la llengua. És propi d'alguns àcids, com per exemple la vitamina C de la llimona, i de fet els àcids a química es diuen així pel gust àcid que els caracteritza. El seu origen evolutiu és alertar el cervell de possibles verins o substàncies perilloses per al cos. Sovint apareix juntament amb el gust amarg.

✓ QUINA SENSACIÓ ENS DESPERTA?

✓ ALIMENTS?

- ✓ Tomàquet
- ✓ Llima
- ✓ Taronja
- ✓ Maduixa
- ✓ Mongetes seques
- ✓ Llenties
- ✓ Julivert
- ✓ Albergínia

Molts d'aquests aliments estan representats al nostre menú, per això, a banda de fer les activitats que us proposem, per descobrir com s'agrupen els aliments per gustos, caldrà relacionar-los amb cada gust i els tasteu mentre dineu. Mmmmm!

audac



No sóc escarabat ni grill,
quasi sempre tinc deu fills;
cosa estranya, tots són grills.
(la taronja)