**¿Por qué disfrutamos tanto comer? Los sentidos tienen la respuesta**

* *El gusto es como el hermano mayor entre los cinco sentidos, ya que fusiona cada una de las recepciones sensoriales del cuerpo.*
* *80% de lo que sentimos cuando comemos se da a través de estímulos olfativos.*

**Ciudad de México, México a 26 de junio del 2023**.- Sensaciones hay muchas, pero comer es sin duda, una de las cosas más placenteras de la vida. Dar un solo bocado a tu postre favorito o saborear tus papas fritas Sabritas, te llena de emociones: felicidad, bienestar y alegría absoluta. Es más, piensa en esa escena en *Ratatouille* (2007) cuando el crítico Anton Ego prueba el platillo que lo regresa a su infancia.

Lo cierto es que cada uno de los cinco sentidos son importantes para decodificar información sobre el entorno y responder a ello, pero ninguno se disfruta tanto como el gusto, ya que está vinculado con los otros. Empecemos por el principio, el gusto inicia mucho antes de que nos llevemos algo a la boca.

En primer lugar, el tacto es uno de los principales cómplices del gusto. Imagina que sostienes una de las papas que sacaste de una bolsa de Sabritas, ¿qué sientes en la mano? Puedes percibir la textura, el grosor o la finura, desde ahí ya sabrás que será una merienda crujiente en la boca. El tacto traduce la forma de los alimentos al contacto con la lengua, el paladar y la dentadura, ya sean suaves, duras, lisas o ásperas

El olfato es básicamente la mano derecha del gusto. Pamela Dalton, científica quimiosensorial del Monell Chemical Senses Center, explica que hasta[**el 80% de lo que sentimos cuando comemos son estímulos olfativos**](https://www.popsci.com/diy/how-to-improve-sense-of-smell-and-taste/). La ubicación de la boca, justo debajo de la nariz, hace que los sistemas olfativo y gustativo estén estrechamente interrelacionados. Además, los conductos nasales y el esófago también están conectados, por eso tenemos esa habilidad de degustar a través del olor.

Puede que el olfato y el tacto sean los sentidos más obvios cuando se trata de comer, entonces ¿qué pasa con los otros? Todos saben que la presentación de los alimentos influye también. La estética e imagen que tengamos de la comida es parte importante de la experiencia gastronómica, debido a que "comemos con los ojos". La vista nos avisa si algo parece apetecible o no, incluso antes que el olfato.

Los sonidos también cuentan cuando se prueba algo delicioso. Un gran ejemplo es lo que pasa en los restaurantes Manresa en California y el Alinea en Illinois. Los chefs de estos establecimientos quisieron aprovechar la acústica y utilizar el oído a su favor. Cuando sirven comida lo hacen con cierto tipo de música diferente para mejorar el estado de ánimo de los clientes. Esto hace que dependiendo del platillo y de la canción, las personas disfruten de los contrastes de sabor en su mente y no sólo en su paladar.

Finalmente, en el libro *The Art Of Flavor* (2017) del chef profesional Daniel Patterson menciona que el sabor es una combinación de todas las sensaciones que puede disfrutar el cerebro. Por ello, la próxima vez que comas algo, recuerda concentrarte en utilizar todos tus sentidos y verás cómo impactan en una mejor experiencia. *Bon Appétit*!

**Sobre PepsiCo Alimentos México**

PepsiCo México es una de las compañías de productos de consumo más grandes del país. Es líder mundial en el sector de alimentos y bebidas, con una cartera de productos que incluye 22 de las marcas más emblemáticas en el mundo. Tenemos más de 110 años en los hogares mexicanos, con productos deliciosos y cada vez más saludables, como Sabritas, Gamesa, Quaker, Pepsi, Gatorade y Sonrics, con presencia en todo el territorio nacional. Junto con nuestro socio embotellador, somos fuente de más de 80 mil empleos directos e influimos de manera significativa en el sector de fabricación, agricultura y servicios profesionales.

Para obtener más información, visite pepsico.com.mx y síganos en Twitter y Facebook: @PepsiCoMex.

**Contacto de prensa:**

Yolanda Hernández Andrea González

PR Executive Sr. PR Executive Sr.

55 3491 0920 55 9106 8180

yolanda.hernández[@another.co](mailto:natalia.ruiz@another.co) [andrea.gonzalez@another.co](mailto:andrea.gonzalez@another.co)