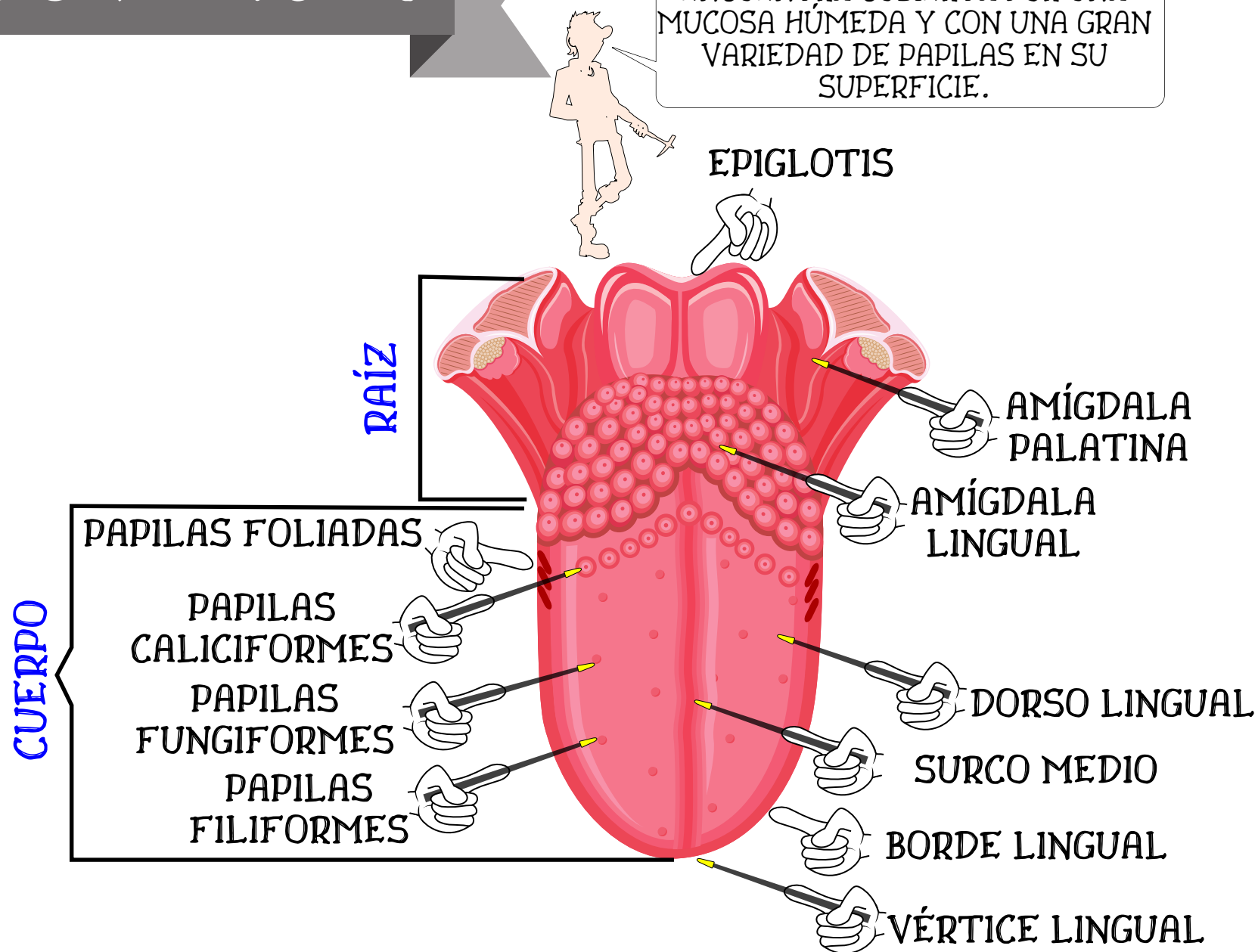


LENGUA

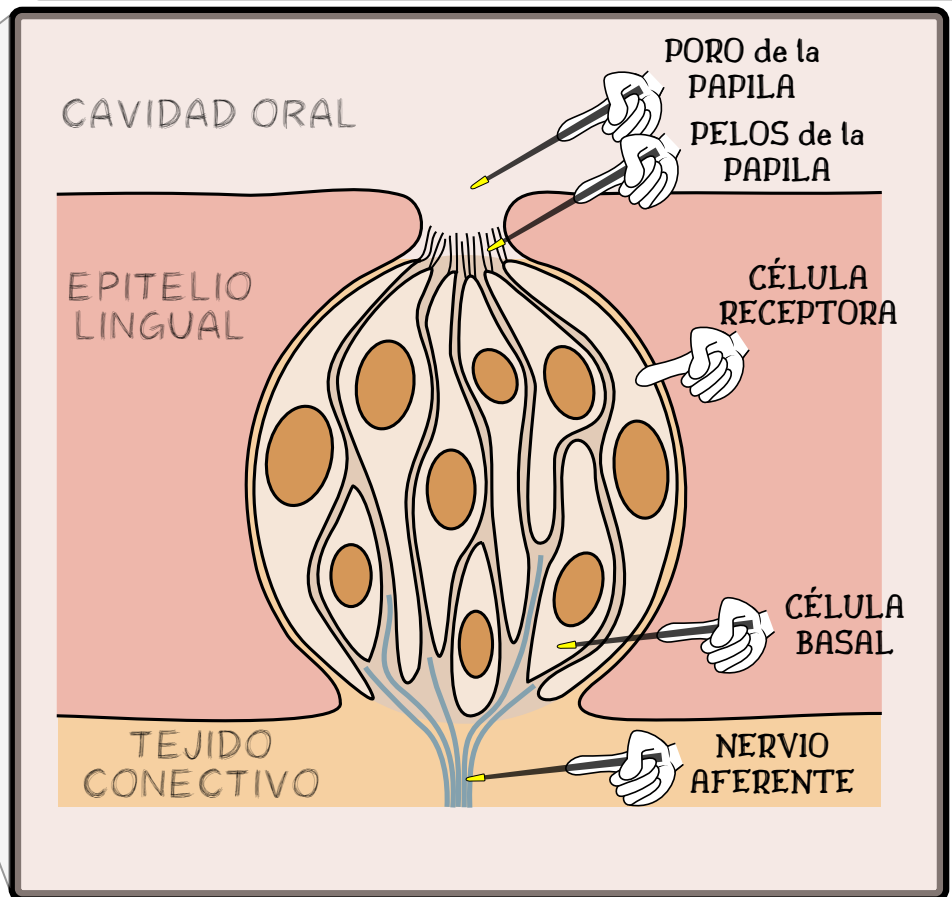
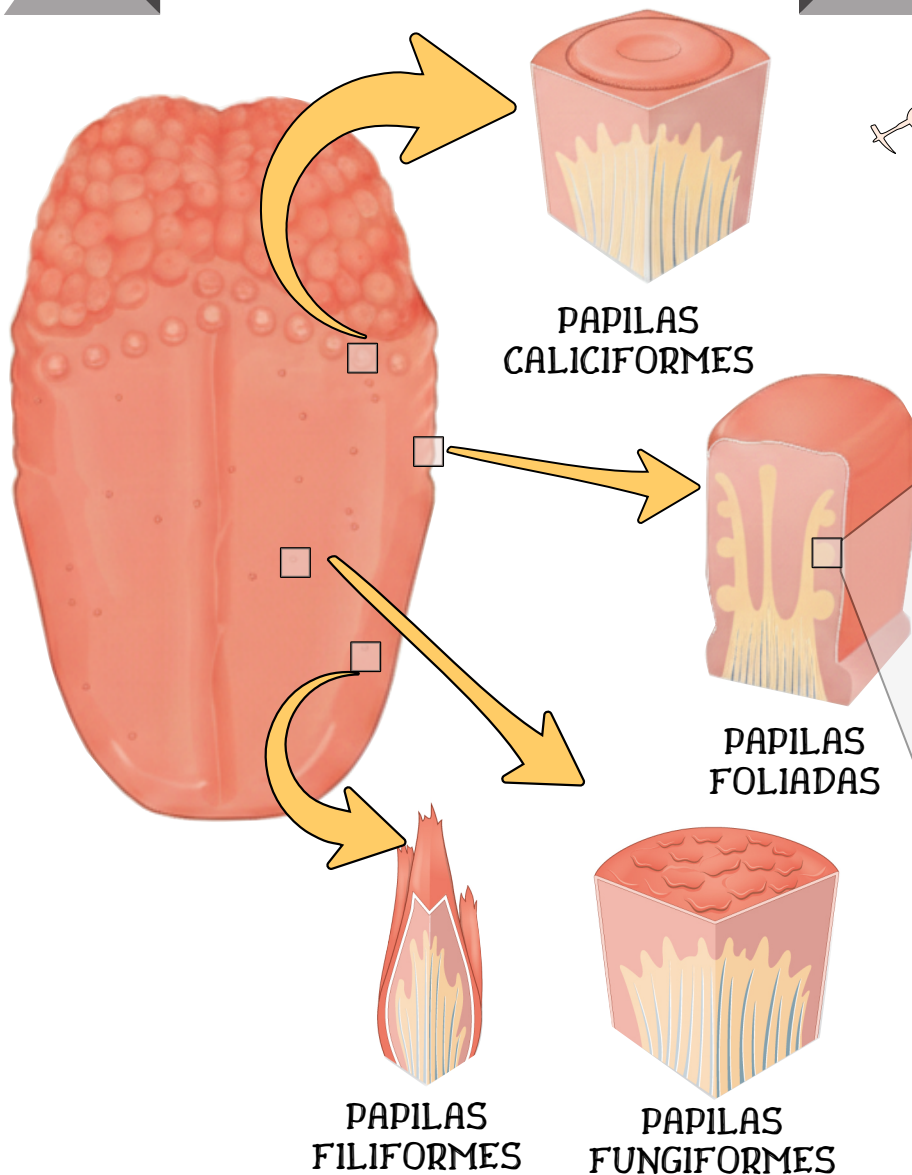
LA LENGUA ES UN ÓRGANO MUSCULAR VOLUNTARIO SITUADO EN EL PISO DE LA BOCA. SE ENCUENTRA CUBIERTA POR UNA MUCOSA HÚMEDA Y CON UNA GRAN VARIEDAD DE PAPILAS EN SU SUPERFICIE.



PAPILAS GUSTATIVAS

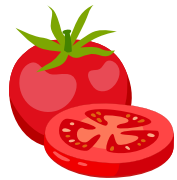
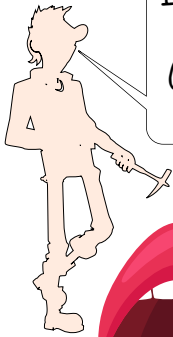
LAS PAPILAS GUSTATIVAS (BULTITOS) SON ESTRUCTURAS MICROSCÓPICAS RESPONSABLES DE DETECTAR LOS SABORES Y TEXTURA. SE ENCUENTRAN EN LA LENGUA, PALADAR BLANDO, FARINGE Y EPIGLOTIS. SE RENUEVAN CADA 15 DÍAS

LAS PAPILAS FUNGIFORMES, FOLIADAS Y CALICIFORMES TIENEN POR DENTRO BOTONES GUSTATIVOS, LOS CUALES DETECTEAN TODOS LOS SABORES (dulce, salado, ácido, amargo, umami). LAS PAPILAS FILIFORMES NO TIENEN BOTONES GUSTATIVOS (SOLO DAN TEXTURA).



EL GUSTO

TODAS LAS PAPILAS GUSTATIVAS (= BULTITOS) DETECTAN TODOS LOS SABORES (dulce, salado, ácido, amargo, umami). POR ESO EL MAPA DE LOS SABORES DE LA LENGUA ES UN MITO, PRUEBA A PONERTE UN GRANO DE SAL EN CUALQUIER PARTE DE LA LENGUA Y VERÁS QUE ES CIERTO. AUNQUE HAY PREFERENCIAS ZONALES LEVES.



UMAMI



SALADO



ÁCIDO



DULCE



AMARGO

	Salty	Sweet	Bitter	Umami	Sour	Fat
Receptor	ENaC	T1R2 T1R3	T2Rs	T1R1 T1R3	Otop1	CD36 GPR120
Effective stimuli	• NaCl • Sodium salts* (receptor unknown)	• Sugars • Artificial sweeteners • Glycine • D-amino acids • others	• Saccharin • Quinine • Atropine • Cycloheximide • Denatonium • Salicin • PTC	• L-glutamate • Nucleotide enhancers	• Acids (e.g. citric acid and hydrochloric acid)	• Fatty acids* (e.g. linoleic acid and oleic acid, etc.) *GPR120?
Type	G-Protein Coupled Receptors (GPCR)				Ion channels	GPCR

