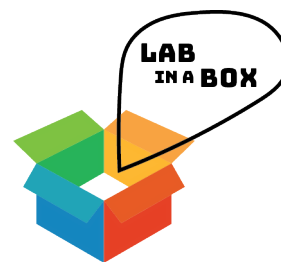


SEGREDOS DO PALADAR

Esta atividade explora de que forma as papilas gustativas detetam os seguintes paladares: doce, salgado, ácido e amargo.



De que forma a nossa língua distingue os diferentes sabores dos alimentos?

DIFICULDADE
Fácil

TEMPO
Curto

MATERIAL:

- 4 copos de plástico (1/grupo);
- Palitos (1/aluno);
- Açúcar;
- Sal fino;
- Limão;
- Planta Tendente ou de *momordica charantia L.* (conhecida como "erva de São Caetano").

PROCEDIMENTO

Preparação Prévia

Preparar as seguintes soluções-teste:

Solução A (doce) - 1 colher de sobremesa de açúcar diluído em 100 mL de água.

Solução B (salgado) - 1 colher de café de sal fino diluído em 100 mL de água.

Solução C (azedo) - 100 mL de sumo de limão.

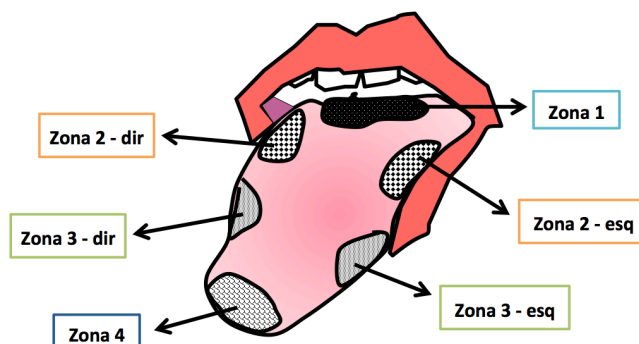
Solução D (amargo) - 2 folhas da planta Tendente ou de *momordica charantia L.* (conhecida como "erva de São Caetano") pisadas ou fervidas em 20 mL de água.

Na aula

- Divida a turma em 4 grupos. A cada grupo atribua uma solução-teste (paladar) diferente. Cada aluno em cada grupo, testará a mesma solução-teste:

Grupo	Solução-teste
1	Solução açúcar
2	Solução salina
3	Sumo de Limão
4	Solução de Tendente

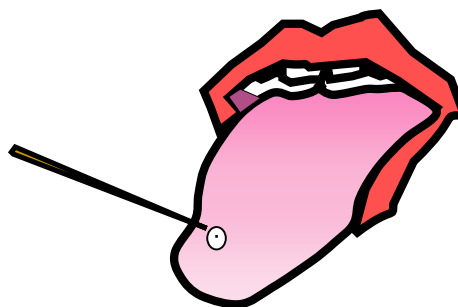
1. Fazer um mapa da língua, para que todos os alunos testem as mesmas partes.



2. Colocar uma gota da solução-teste, de cada vez, nas diferentes partes da língua representadas no mapa, usando os palitos.



Solução-teste



3. Individualmente, cada aluno classifica de **1 (fraco)** a **5 (forte)** como sente o sabor em cada parte da língua.

4. Cada grupo, regista os resultados de cada aluno, identificando em que parte da língua é mais sentido o sabor da solução que estiverem a estudar (como na tabela-exemplo em baixo).

Paladar: _____	Zona 1 (trás)	Zona 2 (trás) direito	Zona 2 (trás) esquerdo	Zona 3 (frente) direito	Zona 3 (frente) esquerdo	Zona 4 (frente)
Aluno 1						
Aluno 2						
Aluno 3						
Aluno 4						
Aluno 5						
Média						

- No final da experiência, recolha os resultados de cada grupo e, juntamente com os alunos, analise as classificações atribuídas. Complete o mapa da língua, identificando que sabores são sentidos em cada local examinado.

Nota: Se optar por colocar cada aluno a testar cada sabor, será necessário lavar e enxaguar a boca de cada vez que testam uma solução diferente.
