

TOTS ELS COLORS DEL DOLÇ

En la realització de la pràctica anterior *Sucres. Un món per descobrir*, heu pogut comprovar que la dolçor no és una propietat d'una única classe de molècules orgàniques. Us proposem ara seguir experimentant per tal de trobar resposta a les següents preguntes:



Abans de començar, en petit grup, emeteu hipòtesis en relació a les preguntes anteriors:

- *Hipòtesi 1:*
- *Hipòtesi 2:*
- *Hipòtesi 3:*
- ..

Material

- Assortit de substàncies dolces: sucre blanc, sucre de canya, fructosa, sacarina, hermesetas, glycostevia-R60...
- Vasos i culleretes de plàstic.
- Aigua mineral.
- Paper de plata.
- Balança
- Retoladors permanents.
- Un recipient de cuina graduat, per fer les mesures.
- *Els instruments que utilitzem per aquesta pràctica no poden ser de laboratori, ja que es tracta d'una prova de tast.*

Control de variables

Quines són les variables d'aquest experiment que cal controlar a l'hora de fer el disseny del procediment, per tal d'obtenir uns resultats fiables? Expliciteu-los i apliqueu-los a l'hora de fer la prova de tast.

Procediment

1. Preparem els gots amb les dissolucions de les diferents substàncies a tastar i un got amb aigua sola.
 - *Control de variables:*
2. Procedim al tast i valoració del grau de dolçor de les substàncies.
 - *Control de variables:*

Recollida de dades

Petit grup

- La valoració del nivell de dolçor la qualificarem assignant un número a cada substància tastada, de tal manera que l'1 correspondrà a la substància més dolça i així successivament.
- Presenteu els resultats del petit grup en forma de taula. Podeu també elaborar gràfics.
- Comenteu també si hi ha diferències de gust entre les substàncies, apart de la seva dolçor.

Grup classe

- Elaboreu una segona taula i un gràfic amb els resultats de tots els petits grups. Doneu una valoració conjunta de la dolçor relativa de les diferents substàncies que heu tastat

Anàlisi i interpretació de les dades. Conclusions

Contrasteu les vostres hipòtesis en relació a les preguntes que ens hem formulat al començament de la practica, amb els resultats obtinguts. Valoreu, interpreteu i justifiqueu els resultats obtinguts.

Per tal de fer un bon informe de la pràctica, és convenient que consulteu la web grafia que us proposem a continuació:

- Totes les substàncies dolces presenten el mateix grau de dolçor?

Busqueu informació en relació a les diferents substàncies tastades, i compareu les vostres hipòtesis amb els resultats obtinguts.

- Totes les persones presentem la mateixa sensibilitat en relació al gust dolç?
- Podem arribar a fer una classificació conjunta (tot el grup classe) de les substàncies dolces segons la intensitat en què presenten aquest caràcter?

Trobareu aquí informació de com funciona la percepció del gust, quins òrgans implica, quines controvèrsies hi ha al respecte. Aquesta informació us ajudarà a contrastar les vostres hipòtesis i a explicar els resultats obtinguts.



Video. [The Sense of Taste](#)



Video. [Sentido del gusto](#)



[That's Tasty](#)
University of Washington



[Tour the Tongue](#)
PBS.org



[The Sense of Taste](#)
Wisc-Online.com



[El Gusto](#)
Junta de Andalucía



[Gust](#)
Viquipèdia

Nous ingredients edulcorants

El món de les substàncies dolces és més ampli del que ens podíem imaginar. Les multinacionals tenen interès en el descobriment de noves substàncies dolces, moltes d'elles utilitzades en poblacions africanes i sud-americanes des de temps ancestrals. Controvèrsies? Interessos econòmics? Modes?



Font: <http://www.ocompras.com/images/2009/10/Fruta-milagrosa-con-endulzantes-300x300.jpg>

Llegiu la informació al respecte de aquests nous edulcorants com son la stevia, la brazzeina, la miraculina... i feu-vos la vostra pròpia opinió.



[Nuevos ingredientes edulcorados I](#)
Food Lex



[Nuevos edulcorantes II](#)
Food Lex