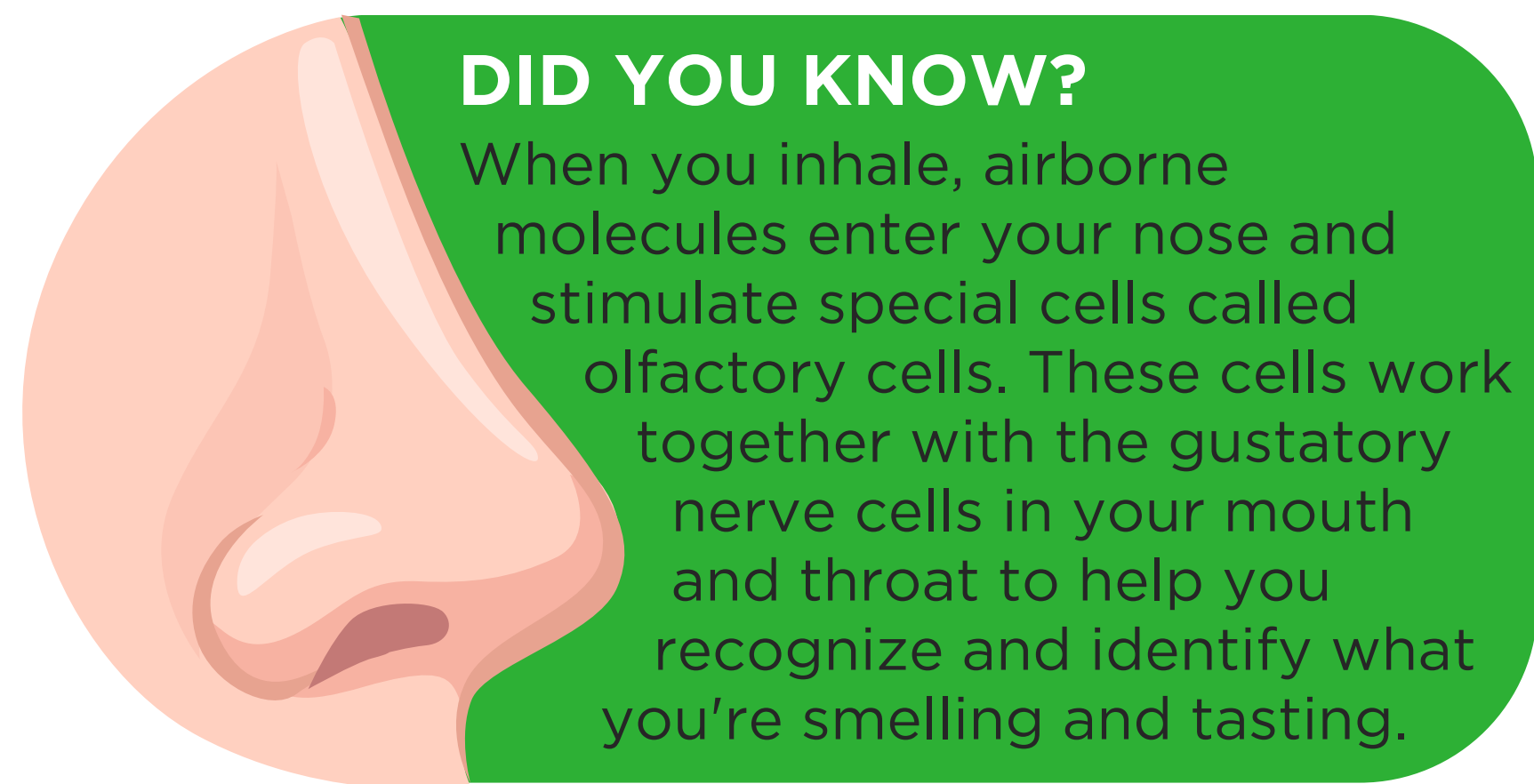


The anatomy of taste

Your nose and tongue play a big role in how you experience flavor. Take a moment to appreciate them!

Your tongue helps you identify the five basic tastes—sweet, bitter, savory, salty, and sour—while your nose contributes to your sense of smell, enhancing your ability to enjoy different flavors.

Join us as we explore the fascinating world of taste and smell, and debunk the taste buds myth along the way!



What are the taste buds?



They are **small sensory organs** found in the little bumps **on our tongues**. The tongue contains up to 8,000 taste buds, which are replaced every two weeks. Our taste buds have microscopic hairs, called microvilli, which are responsible of sending signals to our brain when we eat.

MYTH: “There is a map of where we experience each type of taste in our tongue.”

REALITY: The tongue map was created in **1901**, but then researchers discovered that every part of our tongue can experience all the types of tastes.

*The information provided herein is for educational purposes only and not for diagnostic purposes. Delta Dental of Puerto Rico, Inc. does not endorse any brand of oral health products. If you have any questions about coverage and limitations of services, please contact our call center. 1-866-622-6120.

Tatomir, S (2020). Taste bud map myth busted. <https://southdakota.deltadental.com/blog/taste-bud-map-myth-busted/?sf117179279=1>
Delta Dental. (n.d.). The anatomy of taste. <https://www.deltadental.com/us/en/protect-my-smile/oral-anatomy/anatomy-of-taste.html>

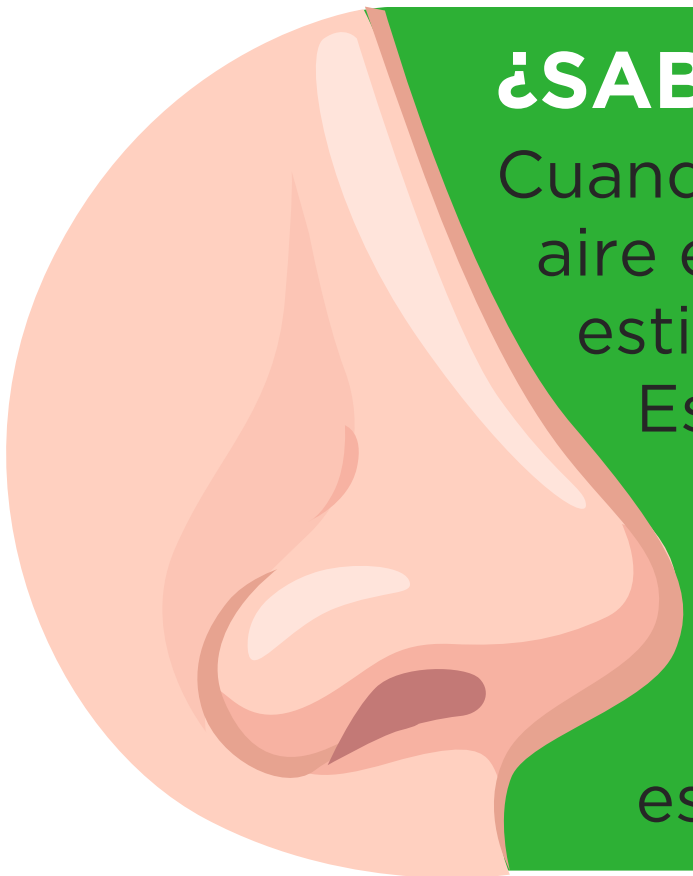
La anatomía del gusto

Tu nariz y tu lengua juegan un papel importante en cómo experimentas los sabores. ¡Tómate un momento para apreciarlas!

Tu lengua te ayuda a identificar los cinco sabores básicos: dulce, amargo, umami, salado y ácido, mientras que tu nariz contribuye a tu sentido del olfato, mejorando tu capacidad para disfrutar de diferentes sabores.

¡Acompáñanos a explorar el fascinante mundo del gusto y el olfato, y a desmentir el mito de las papilas gustativas!

¿SABÍAS QUÉ?



Cuando inhalas, las moléculas en el aire entran por tu nariz y estimulan las células olfativas. Estas células trabajan junto con las células nerviosas gustativas en tu boca y garganta para ayudarte a reconocer e identificar lo que estás oliendo y saboreando.

¿Qué son las papilas gustativas?



Las **papilas gustativas** son pequeños órganos sensoriales que se encuentran en las pequeñas protuberancias de **nuestra lengua**. La lengua contiene hasta 8,000 papilas gustativas, que se reemplazan cada dos semanas. Estas papilas gustativas tienen unos pelitos microscópicos, llamados microvellosidades, que son los encargados de enviar señales a nuestro cerebro cuando comemos.

MITO: “Existe un mapa de dónde experimentamos cada tipo de sabor en la lengua.”

REALIDAD: El mapa de la lengua fue creado en **1901**, pero luego los investigadores descubrieron que cada parte de nuestra lengua puede experimentar todos los tipos de sabores.