



El umami y su relación con las ganas de beber zumo de tomate en un avión

10-06-2015

Por alguna razón el zumo de tomate se convierte en una de las bebidas más solicitadas en los vuelos, según aseguran algunas compañías aéreas como Lufthansa. Mientras que en los restaurantes del aeropuerto triunfa la Coca Cola, cuando estamos volando preferimos el zumo de tomate incluso por encima de la cerveza.

Durante años los científicos han estudiado por qué los vuelos producen ese deseo de beber zumo de tomate. Y ahora una nueva investigación sugiere que la percepción del gusto no solo proviene del sabor de la bebida en cuestión, sino también del ambiente que rodea a la persona. En este caso hablamos de la cabina del avión, un lugar donde la comida se consume bajo condiciones de ruido que pueden superar los 85 decibelios y donde la calidad percibida de la comida es muy baja.

El estudio publicado en la revista *Journal of experimental psychology: human perception and performance* asegura que los elevados decibelios agudizan el gusto de las personas por comidas con sabores intensos y concretamente por el sabor que los japoneses llaman 'umami', y que se encuentra en la salsa de soja, el queso parmesano o los tomates maduros.

Ante los insoportablemente sosos menús de las aerolíneas y las ganas de tomar algo con sabor que producen los decibelios no nos queda otra que entregarnos al zumo de tomate.

Si en los aviones dieran de comer algas, queso parmesano, cerdo en salsa de soja o setas (los alimentos que mejor recuerdan el sabor del umami) tendríamos más para elegir. Pero como no es así nos quedamos con el zumo de tomate.

De hecho este estudio pretende ayudar a las aerolíneas a desarrollar ofertas en sus menús que sean más atractivas para los pasajeros y que los distraigan del ruido de los motores o del bebé que llora en el asiento 38.

Otras razones científicas también explican que nuestra percepción del gusto cambia en un avión. Las funciones del cuerpo humano cambian cuando se está a una altura de miles de metros sobre el nivel del mar y el cerebro tiene menos oxígeno. Además, la presión del aire de la cabina limita el sentido del olfato que está muy ligado al del gusto, lo que explicaría que muchas comidas nos

resultarán insípidas y que nos hacen elegir comidas con sabores potentes, en este caso zumo de tomate con limón, sal y pimienta.

Fuente: Mujer Hoy.

Noticias Relacionadas

- ¿Por qué la comida del avión no sabe bien?