



## Investigan la influencia de la iluminación en el sabor de alimentos

R. L. MÁLAGA

Investigadores de las universidades de Málaga, Zaragoza y Salamanca se han unido en un estudio que ha demostrado que la intensidad de la iluminación de una habitación puede afectar a la percepción del sabor de los alimentos. “Está claro que todos los sentidos están interrelacionados, varias experiencias han demostrado que si escuchamos sonidos agudos la comida nos parece más dulce y con los bajos más amarga, ¿Por qué no iba a pasar lo mismo con la luz?”, ha comentado Rafael Guzmán Sepúlveda, del departamento de Expresión Gráfica, Diseño y Proyectos de la Escuela de Ingenierías Industriales de la Universidad de Málaga (UMA). Él ha sido el encargado de diseñar la luminaria (fuente de luz) con la que se ha llevado a cabo el análisis.