



Investigan la influencia de la luz en la percepción del sabor de los alimentos

► Expertos de la UMA y de las universidades de Zaragoza y Salamanca estudian la intensidad de la iluminación y su incidencia en la comida

LA OPINIÓN 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?», comentó Rafael Guzmán

Sepúlveda, del departamento de Expresión Gráfica, Diseño y Proyectos de la Escuela de Ingenierías Industriales de la (UMA).

Él ha sido el encargado de diseñar la luminaria (fuente de luz) con la que se ha llevado a cabo el análisis. «Los expertos de la Universidad de Zaragoza se pusieron en contacto conmigo porque conocían la lámpara que había desarrollado para un trabajo en la Cueva de Nerja y ellos necesitaban algo similar», explicó Guzmán.

Además del profesor de la UMA, en el proyecto han partici-

pado Rubén Rebollar, Iván Lidón e Ignacio Gil de la Universidad de Zaragoza, junto con Javier Martín, de la Universidad de Salamanca. «La colaboración entre instituciones y diferentes disciplinas es fundamental para incrementar el conocimiento científico», afirmó el investigador.

La fuente de iluminación creada consta de tres tiras de led que se regulan de manera independiente y adoptan diferentes características, como temperaturas de color e intensidades, llegando a alcanzar las 9.600 combinaciones.