

SENSIBILIDAD EXTREMA:

El aporte de los *supertasters* al refinamiento de la gastronomía

Incorporar la retroalimentación de estas personas contribuiría a la creación de nuevos productos y a aumentar la satisfacción de los consumidores.

LUIS SAN MARTÍN ARZOLA

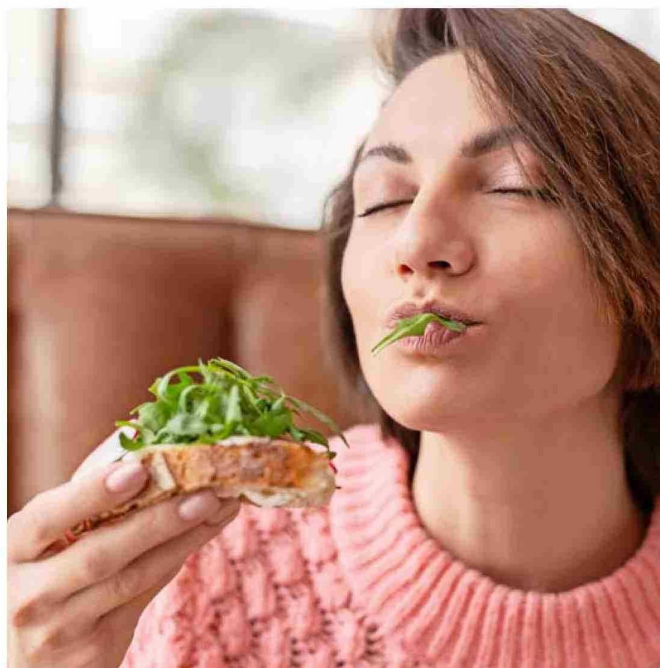
Sentir cada matiz de un plato de forma más intensa que el común de la población es algo que solo algunas personas logran. Este tipo de capacidad es la que tienen los *supertasters* —o “supercatadores”—, denominación que surgió de los estudios de la psicóloga Linda Bartoshuk, quien descubrió este fenómeno en los años 90.

Hoy, la ciencia ha convenido que el origen de esta percepción tiene que ver, en parte, con las papilas gustativas. Mientras que una persona promedio tiene una densidad de papilas gustativas de 15-35 por centímetro cuadrado, un *supertaster* posee hasta 60.

Gracias a esta cualidad, la gastronomía del futuro podría superar los límites de los sabores co-

nocidos. “Esta sensibilidad aumentada proporciona una percepción más sutil de los sabores, invaluable en el campo culinario. Permite a un chef detectar variaciones finas de sabor y equilibrar perfiles complejos de sabores con precisión”, asegura el chef Jozef Youssef, responsable del estudio de diseño con sede en Londres Kitchen Theory, que trabaja con psicólogos y científicos para investigar la percepción multisensorial en la cocina.

Por otro lado, también hay incidencia genética; en concreto, debido al gen TAS2R38. Este genera un receptor que detecta fácilmente los sabores amargos y picantes, como el del kale, del brócoli e incluso del vino, los que un supercatador siente más intensamente.



DE ACUERDO A LAS INVESTIGACIONES de la psicóloga Linda Bartoshuk, un cuarto de la población sería *supertaster*.

“Si bien esto puede llevar a aversiones a ciertos alimentos, también proporciona una ventaja en la identificación de sabores que podrían ser menos discernibles para otros”, explica Youssef, cuyo proyecto busca revolucionar la industria alimentaria. “Esto podría implicar ofrecer productos con intensidades de sabor ajustables o proporcionar perfiles de sabor detallados para guiar las elec-

ciones del consumidor”, afirma.

Como la percepción del sabor es subjetiva, no es del todo seguro que los *supertasters* tengan el potencial suficiente para influir en las prácticas culinarias de forma definitiva. Sin embargo, la ventaja es evidente: su habilidad podría aportar refinamiento al desarrollo de recetas o la creación de productos atractivos para un público más amplio.