

El sentido



De todos es conocida la fama de “gourmet” de los gatos... Quizás al final de este artículo podamos saber si es un calificativo justo o injusto para los felinos.

del gusto

El sentido del gusto se encuentra alojado en la cavidad bucal, más concretamente en la lengua, pero también en la epiglotis, en el paladar blando, en los labios y en la faringe.

La lengua tiene unos órganos receptores llamados papilas gustativas, capaces de identificar diferentes sabores como los ácidos, los amargos o los salados. Los receptores del sabor se colocan principalmente en la punta, los laterales y el fondo de la lengua.

Los gatitos están condicionados desde muy temprana edad a sabores particulares. Los fetos son sensibles a los aromas del líquido amniótico y, después, a la composición de la leche materna, la cual depende, a su vez, de la alimentación de la gata. Un gatito puede distinguir desde el primer día de vida distintos sabores de la leche materna.

Y si pensamos en los sabores, aquéllos que despiertan un mayor interés en el animal son:

- **Ácido.** Les atrae mucho. Los receptores del sabor ácido están presentes por toda la superficie de la lengua.
- **Salado.** Los gatos detectan bien el sabor salado. Su percepción se basa en el mismo principio que para el sabor ácido (transferencia directa de iones).
- **Amargo.** El gato detecta el amargo a un umbral más bajo que el perro, lo cual le permite evitar las sustancias tóxicas de ese sabor (por ejemplo, la estricnina).

- **Dulce.** Aunque parezca chocante y radicalmente distinto al pensamiento popular, parece admitido que los gatos no son sensibles a los sabores dulces. Entonces cabe preguntarse: ¿Por qué los felinos suelen presentar tanto interés por ciertos alimentos dulces como los helados, los yogures, la nata o ciertas frutas? Evidentemente esto depende del individuo, pero también podría ser debido al alto contenido graso de estos alimentos. Los gatos suelen rechazar ciertos edulcorantes sintéticos, como la sacarina, que percibe con sabor amargo.

- **Umami.** El gato percibe el sabor umami, específico de los carnívoros, que corresponde al sabor de un aminoácido no esencial, el glutamato.

En la elección de la comida por parte del animal, además del sabor, intervienen otros factores intrínsecos del alimento: la selección de materias primas, la formulación, el aroma, la forma y la textura. También influyen el entorno –otros animales, situaciones de estrés– y las características del

propio animal –raza, estado fisiológico o particularidades individuales–.

La preferencia por un alimento es una elección individual. Los gatos presentan unas preferencias u otras en función de los aromas del alimento, la sensación que perciben en la boca –dependiendo de su composición, forma y textura– y, por último, las sensaciones del gato después de comer, que vienen dadas por los nutrientes.

En contra de lo que muchos pensamos, un gato no se cansa de comer siempre lo mismo; cuando creemos que necesitan variar de sabores no es otra cosa que el resultado de “felinizar” la necesidad humana de variar de sabores, algo que no es aplicable a los gatos. Y normalmente los culpables de esa aparente necesidad somos los humanos, que hemos acostumbrado al gato a degustar alimentos variados.

Por todo lo visto, el gato no es más o menos “sibarita” que cualquier otro mamífero terrestre: podemos hablar de que tiene una especial sensibilidad gustativa y, por qué no, sus propias preferencias. ■

“El gato percibe el sabor umami, específico de los carnívoros, que corresponde al sabor de un aminoácido no esencial, el glutamato.”