

Laboratorio N° 3:

PAPILAS GUSTATIVAS

Fecha de Entrega: 23 de septiembre, 2002

Índice

Introducción.....	03
Desarrollo y Resultados.....	04
Discusión.....	06
Conclusión.....	07
Bibliografía.....	08

Introducción

Este informe consiste en describir el trabajo realizado en laboratorio, en este experimento pudimos apreciar en vivo el trabajo de las papilas gustativas y descubrir su ubicación.

Los receptores son células especializadas para captar estímulos específicos y producir impulsos que llegan al sistema nervioso central. Algunos de estos receptores se encuentran concentrados en determinadas zonas, formando los órganos de los sentidos: ojo, oído, fosas nasales, lengua y piel.

Todos los receptores responden a las características de: excitabilidad, especificidad y adaptación.

Existen tres tipos distintos de papilas: dos en la parte de adelante y uno en la parte posterior. Al frente de la lengua se encuentran las papilas fungiformes y las filiformes. Las más grandes son las papilas fungiformes y las más pequeñas que parecen pelitos son las filiformes. En la parte posterior de la lengua están las papilas caliciformes. Son grandes y redondas y hay entre ocho y doce.

Las papilas ayudan a retener los alimentos y a moverlos mientras masticamos.

Desarrollo y resultados

Para este laboratorio utilizamos los siguientes materiales:

- Vasos precipitados
- Café
- Azúcar
- Sal
- Jugo de limón
- Agua
- Pipetas
- Baguetas

Procedimiento:

- Prepare soluciones de sal, azúcar, limón y café en vasos precipitados.
- Coloque, una por una, las diferentes soluciones, en diferentes zonas de la lengua.
- Identifique zonas de la lengua de acuerdo a las sensaciones gustativas.
- Dibuje la lengua e identifique las zonas gustativas.
- Investigar la estructura de las papilas gustativas y su función o sabor que identifica.
- Realiza tú informe, según pauta ya entregada.

Objetivo: Identificar las zonas de la lengua de acuerdo a las sensaciones gustativas.

Resultados:

Solución	Parte izquierda	Parte derecha	Parte Posterior	Parte Frontal
Limón	Hay reacción	No hay reacción	No hay reacción	Hay una reacción un poco tardía
Café	Hay reacción	No hay reacción	Hay reacción	Hay una reacción muy leve
Azúcar	No hay reacción	Hay una reacción tardía	Hay reacción	Hay reacción
Sal	Hay una reacción tardía	Hay una reacción pero tardía	Hay reacción	No hay reacción

Discusión

Lo que podemos observar en los resultados es que las enzimas catalasas se destruyen a mayor temperatura y no se ven afectadas a bajas temperaturas o a temperatura ambientales. También observamos que en la papa y la manzana no hay enzimas catalasas o tal vez las hay, pero en menor cantidad que en el hígado, ya que solo en este ultimo se observaba alguna reacción.

Conclusión

Gracias a este experimento pudimos certificar la información entregada a través del profesor, tales como:

Las enzimas son moléculas de proteínas que aceleran la velocidad de las reacciones químicas en la célula, sin ser consumidas en el proceso.

La enzima catalisa acelera la descomposición del peróxido de hidrógeno, HO, el oxígeno y agua.

Bibliografía

Guía de Biología, Laboratorio N°3, Enzimas