MITE #1: Si et menges una llimona davant d'un músic de vent faràs que hagi de deixar de tocar.



MITO #1: Si te comes un limón ante un músico de viento harás que tenga que dejar de tocar.

Aquesta afirmació és certa. Però necessita ser matisada.

L'àcid cítric, present en moltes fruites però especialment a la llimona, és un potent estimulant de la producció de saliva. Quan aquest àcid entra en contacte amb els receptors gustatius de la nostra boca posa en marxa les glàndules salivals.

Tal com li passava al gos de Pavlov –al qual li feien sonar una campaneta cada cop que li donaven menjar per tal d'aconseguir que, finalment, sense la presència de menjar el so de la campaneta ja li fes venir salivera- podem aconseguir el resultat del procés sense que tinguem contacte física amb l'àcid de la llimona.

Per tal que això succeeixi cal que primer el nostre cervell hagi tingut l'experiència directa de menjar llimona i comprovar que això ha provocat una intensa salivació. Si aquesta associació (llimona-saliva) ha estat prou potent, o repetida prou vegades, pot haver-se creat el que s'anomena una resposta condicionada. Aquesta associació farà que quan veiem algú menjar-ne, fins i tot quan sentim la paraula llimona, ja s'estimuli la nostra salivació, com si nosaltres mateixos n'estiguéssim menjant. De fet, és possible que només llegint aquest escrit ja estiguis produint més saliva del normal.

Sens dubte, un músic de vent amb excés de saliva a la seva boca pot tenir serioses dificultats per a poder tocar.

Per tant, si us agraden més els solos de guitarra que els del saxo, mengeu-vos una llimona just davant de la banda!

Jaume Rosset i Llobet
Institut de Fisiologia i Medicina de l'Art-Terrassa.
www.institutart.com

Esta afirmación es cierta. Pero necesita ser matizada.

El ácido cítrico, presente en muchas frutas pero especialmente en el limón, es un potente estimulante de la producción de saliva. Cuando este ácido entra en contacto con los receptores gustativos de nuestra boca pone en marcha las glándulas salivales.

Tal como le sucedía al perro de Pavlov –al cual le hacían sonar una campanilla cada vez que le daban comida para conseguir que, finalmente, sin la presencia de la comida el sonido de la campanilla ya le hiciera salivar- podemos conseguir el resultado del proceso sin que tengamos contacto físico con el ácido del limón.

Para ello es necesario que primero nuestro cerebro haya tenido la experiencia directa de comer limón y comprobar que esto ha provocado una intensa salivación. Si esta asociación (limón-saliva) ha sido potente o repetido suficientes veces, puede haberse creado lo que conocemos como una respuesta condicionada. Esta asociación hará que cuando veamos a alguien comer, incluso cuando sentimos la palabra limón, ya se estimule nuestra salivación, como si nosotros mismos nos la estuviéramos comiendo. De hecho, es posible que sólo leyendo este escrito ya estés produciendo más saliva de lo normal.

Sin duda, un músico de viento con exceso de saliva en su boca puede tener serias dificultades para poder tocar.

Por lo tanto, si os gustan más los solos de guitarra que los del saxo, comed un limón justo delante de la banda!

Jaume Rosset i Llobet
Institut de Fisiologia i Medicina de l'Art-Terrassa.
www.institutart.com