

APRENDER 2016

Actividades Liberadas

“LENGUA”

6to. Grado - Educación Primaria

Para resolver los ejercicios lee atentamente el siguiente texto

CÓNCLAVE DE LA INFUSIÓN MÁS TRADICIONAL DEL PAÍS

Analizan científicamente el sabor del mate para saber por qué gusta tanto

El sabor amargo y la yerba sin palo son los atributos principales para los materos. Lo determinó un grupo de investigadores de la UBA y el Conicet en un encuentro reciente.

Eliana Galarza

La yerba sin palo aguanta más en sabor que la que tiene palo. Porque es más resistente al lavado y porque tiene mayor cantidad de cafeína y otros compuestos propios de la yerba. Los expertos materos nunca tuvieron dudas de que eso era así. Pero comprobarlo científicamente es otra cosa. El Instituto de Química y Metabolismo del Fármaco y el Laboratorio de Investigaciones Sensoriales, los dos del Conicet, organizaron un encuentro para comentar lo último que se sabe sobre la infusión y sobre cómo se perciben algunos sabores.

En un salón pequeño pero coqueto del 8° piso del Hospital de Clínicas se reunieron bioquímicos, bromatólogos, biólogos y físicos para ponerse al día con los aspectos químicos, biológicos, sensoriales y tecnológicos del sabor. Y uno de los puntos importantes fue el tradicional mate.

Olga Tamasi, del Laboratorio de Sentidos Químicos de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires, expuso sobre el Análisis Sensorial de esa infusión y al final de su ponencia despertó comentarios entre sus pares. Claro, en un país matero como éste, todos tienen algo para decir. "Elegimos el mate porque es algo muy nuestro, prácticamente la bebida nacional. Y lo que pretendimos fue ver si es posible usar en él algunos métodos de estudio de otras disciplinas. Es algo muy de investigación básica, nuestras conclusiones no pueden aplicarse mañana y directamente en la vida cotidiana pero sí, a la larga, podrían ayudar a diseñar yerbas mejor adaptadas al gusto de los consumidores. Es decir, conociendo sus atributos químicos y las bases neurofisiológicas del sabor, las empresas podrían dar en el blanco con los sabores preferidos", explica Tamasi.

Otros estudios complementarios se basaron en muestras pequeñas. Y los conejillos de Indias fueron los estudiantes de la facultad. Así, sobre números no muy grandes pero de todos modos significativos ("en este tipo de análisis no es vital que el número de voluntarios sea grande", comenta Tamasi), se pudo saber que cuando una persona va a la góndola del súper, lo primero que piensa para elegir una yerba es en su sabor. Y mucho después en su cuerpo, tonalidades u otras variables.

En el campo de las preferencias por las infusiones, el mate, además, le gana a cualquier otra. Sobre 195 estudiantes universitarios de entre 22 y 24 años, el 78% de las mujeres y el 28% de los varones, elige el mate o el mate cocido. Y el gusto que más seguidores tiene es el amargo. Otras variables surgieron luego de interrogar a 16 personas preseleccionadas sobre otros atributos. El olor preferido fue el descripto como "dulce"; después se ubicaron "el de la yerba mate"; y el de "pasto-

hierbas". Y cuando se preguntó con qué color suele asociarlo, apareció el amarillo (no el verde), luego el verde, el naranja y el marrón.

Los científicos tuvieron en cuenta que la yerba utilizada para los estudios fuera la que se ajusta a las definiciones estándar. Según el Código Alimentario Argentino, con la denominación de yerba mate o yerba se entiende al producto formado por las hojas desecadas, ligeramente tostadas y desmenuzadas de *Ilex paraguarensis* Saint Hilaire (*Aquifoliácea*) exclusivamente, mezcladas o no con fragmentos de ramas secas jóvenes, pecíolos y pedúnculos florales.

Para los viejos y expertos tomadores de mate, nada de esto va a mudar sus costumbres; pero, para la ciencia, tener nociones más exactas de la composición química del mate y de sus propiedades químico-sensoriales ayuda a entender, entre otras cosas, por qué demonios se la consume tanto.

SE VIENE LA YERBA PERSONALIZADA

Los sabores del mate están cada vez más diversificados. "Cuando uno va a la góndola de los supermercados se encuentra con carteles que hablan de atributos muy variados", comenta Olga Tamasi, del Laboratorio de Sentidos Químicos de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires.

La profesora Amalia Calviño, de la misma facultad, es una amplia conocedora de las bases neurológicas del sabor. Es decir, de los detalles de cómo se perciben los distintos sabores. Al parecer, con ese conocimiento, que se desarrolla cada vez más, y las variables físico-químicas que tiene naturalmente el mate, es posible pensar un futuro con nuevas variedades para disfrutar.

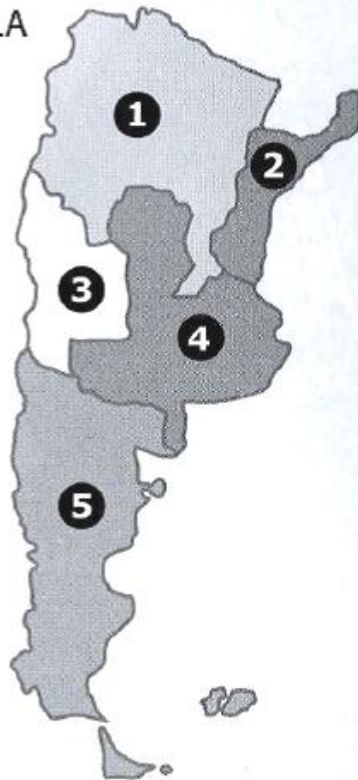
Se podrían obtener sabores prácticamente personalizados al gusto del cliente. Porque al igual que el té, que ya tiene una variante gourmet, el mate también está en condiciones de tener sus opciones de diseño. Es decir, prepararse con yerbas que tengan atributos cada vez más específicos.

Clarín.com, Sociedad, domingo 20 de noviembre de 2005

Gráfico 1

Y usted, ¿cómo lo prefiere?

SEGÚN LA REGIÓN



1 Norte

Amargo. Se usa el mate de palo santo.

2 Mesopotamia

Amargo. En verano, frío: tereré.

3 Cuyo

Generalmente se ceba dulce en mate de calabaza.

4 Centro

En Córdoba se toma con agua hervida.

5

Sur

Toman mate siete u ocho veces al día, generalmente amargo.

SEGÚN LOS SENTIDOS

A un grupo de personas se les pidió que asociaran color, gusto y olor con el buen mate. Esto respondieron

Color

Amarillo



38%

Marrón



33%

Verde



25%

Gusto

Amargo



81 %

Dulce



13 %

Ácido agrio



6%

Olor

Dulce



21 %

Yerba mate



11%

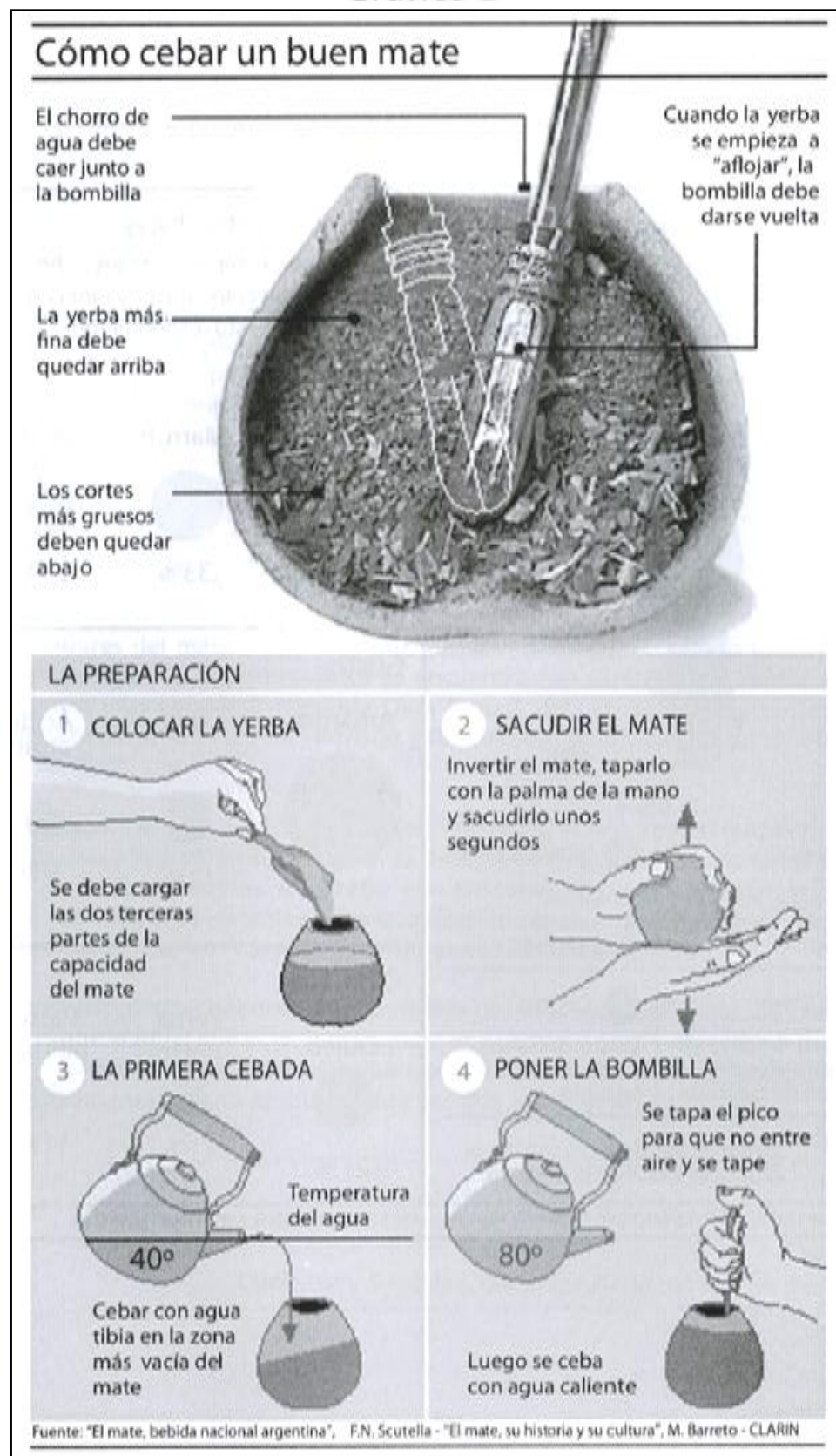
Pasto hierbas



11%

Fuente: LABORATORIO DE SENTIDOS QUÍMICOS, UBA - "EL MATE, BEBIDA NACIONAL ARGENTINA", SCUTELLA

Gráfico 2



1 El emisor del texto se propuso principalmente

- A) dar a conocer información sobre el mate.
- B) convencer a los lectores de que tomen mate.
- C) mostrar su punto de vista acerca del hábito de tomar mate.
- D) dar instrucciones sobre cómo preparar el mate cocido.

2 El tema principal del texto es

- A) la costumbre de tomar mate de los argentinos.
- B) la investigación sobre las causas de que guste el sabor del mate.
- C) la relación entre gusto, color y olor de la yerba.
- D) las características que posee la yerba mate de mejor calidad.

3 ¿Qué utilidad comercial puede tener el estudio acerca del gusto del consumidor de mate, según las opiniones de los científicos que aparecen mencionadas en el texto?

- A) Fabricar nuevos sabores de yerba, personalizados a gusto del cliente.
- B) Lograr mayor consumo de mate en los distintos sectores de la sociedad.
- C) Producir una mayor cantidad de especies de yerba mate.
- D) Lograr cambios a corto plazo en la vida cotidiana de los consumidores.

4 Observá el **gráfico 1** que acompaña al texto, ¿en qué zonas del país predomina el mate amargo?

- A) Norte, Mesopotamia, Centro.
- B) Cuyo, Sur, Mesopotamia.
- C) Norte, Centro, Sur.
- D) Norte, Mesopotamia, Sur.