

¿Por qué la comida de avión sabe distinta?

Si cuando vuelas sueles comer en el avión te habrás dado cuenta de que ni lo dulce es tan sabroso ni lo salado tan intenso y es que, en las alturas, percibimos la comida de un modo muy distinto, te cuento porqué.



Comida de avión: ¿por qué es tan sosa?

Siempre solemos quejarnos de la comida de las aerolíneas pero la verdad es que no todo depende de la calidad de sus menús sino de nuestra percepción personal y de cómo nuestro organismo reacciona a partir de los 10.000 metros de altura.

Cuando subimos a un avión todo cambia y **eso afecta a nuestro olfato y a nuestras papilas gustativas**, las condiciones externas nos afectan y modifican la percepción que tenemos de los alimentos.

Salados y dulces

Las comidas saladas y dulces son las que más raro nos saben en el avión y es que, de golpe, los platos salados nos parecen sosos y los dulces poco intensos. Esto se debe a que nos encontramos en una cabina presurizada y la presión es muy baja, además de que hay falta de humedad.

La humedad desciende a un 12% y eso significa que estamos igual que en medio del desierto, ¡sino peor! Aunque no notemos el mismo calor, en lo que refiere a humedad las condiciones son similares y por eso nuestras papas gustativas pierden sensibilidad.

Sin embargo **esto no nos sucede con los alimentos picantes, agrios y amargos que nos siguen sabiendo prácticamente igual.**

Olfato y ruido

Otros factores que también nos hacen valorar poco el sabor de la comida en el avión son el olfato y, atención, el ruido ambiental que generan los motores.

La mucosidad nasal se genera debido a la cabina presurizada y eso hace que nuestros receptores olfativos no funcionen en su plenitud y todo nos parezca insulso.

El ruido es otro factor del avión que afecta a nuestra percepción de la comida y es que hay estudios que sostienen que cuando comemos en silencio, localizamos mejor los sabores y la comida nos parece más sabrosa, sea en dulce o en salado.

El secreto del éxito de comer en las alturas

Para evitar que los pasajeros califiquen de sosa la comida del avión, los chefs de aerolínea **ponen más cantidad de sal, azúcar, especias y condimentación** para asegurarse de que percibirán bien el sabor de sus platos.

Además tienen el handicap de que deben cocinarlo en tierra, procesarlo, congelarlo y, una vez en el avión, recalentarlo con aire caliente y seco. Todo este proceso también empobrece la calidad del plato.

Ahora ya lo sabes, si sueles comer en el avión, no eches la culpa a la aerolínea si los platos te saben sosos porque tu olfato y tus papilas gustativas, también tienen parte de responsabilidad. **¿Conocías este dato? ¿Comes en los aviones o prefieres aterrizar y comer mejor en tierra?**

Fuente: vida-estilo.