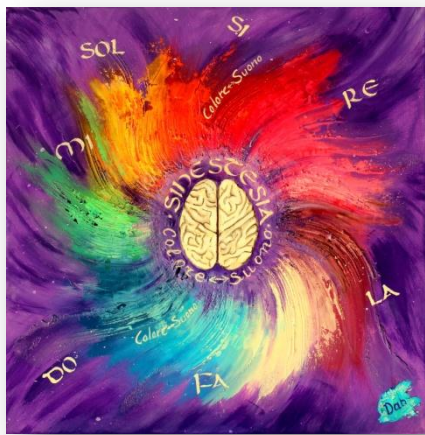


¿Sabes si tienes Sinestesia?

¿Puedes escuchar ese color?

Por Russell Lee

Hace un tiempo, se habló sobre los tetracrómatas, personas que pueden ver 100 veces más colores que otros, ya que tienen un cono óptico extra en cada ojo. Hay otro fenómeno sensorial que es más frecuente pero menos comprendido.



La sinestesia es una condición en la que un sentido (por ejemplo, la audición) es percibido simultáneamente por un sentido diferente (por ejemplo, la vista). En su forma más común, la gente ve un color específico en respuesta a una determinada letra o número. Sin embargo, cualquier combinación de sentidos es posible.

La sinestesia tiene una conexión personal para mí. Soy un músico que puede oír los colores. La clave de A es roja, B es verde, C es

blanca, D es amarilla, E es azul, y así sucesivamente. Cuando oigo una canción, puedo decir en qué clave se toca sin mirar la música. Sorprendentemente, una vez conocí a otro músico que "escuchó" exactamente estos mismos colores.

Mientras que la síntesis sigue siendo debatida por los científicos en cuanto a si es real o imaginaria, en realidad tiene aplicaciones científicas prácticas.

Durante los últimos años, la industria alimentaria ha estado tratando de reducir la cantidad de sal en los alimentos procesados. Desafortunadamente, reducir la sal también reduce el sabor.

Científicos de los Países Bajos descubrieron que mediante el uso de compuestos aromáticos asociados con la salinidad, los consumidores se dejaron engañar al pensar que sus alimentos eran todavía salados. Esto se debe a la sinestesia entre los sentidos del gusto y el olfato.

El estudio encontró que el uso de aromas para engañar a las papilas gustativas podría "compensar aproximadamente el 30% de reducción de sodio sin cambios significativos en el perfil de sabor".

Los científicos utilizaron un **Cromatógrafo de gases Agilent, un detector y columna de espectrometría de masas** para cuantificar y analizar los compuestos aromáticos.