

X Congreso Internacional de Investigación y Práctica Profesional en Psicología
XXV Jornadas de Investigación XIV Encuentro de Investigadores en Psicología
del MERCOSUR. Facultad de Psicología - Universidad de Buenos Aires, Buenos
Aires, 2018.

La integración multisensorial focalizada en la percepción del gusto-sabor en relación con las otras modalidades sensoriales.

Hurtado, Gisela, Macbeth, Guillermo y
Razumiejczyk, Eugenia.

Cita:

Hurtado, Gisela, Macbeth, Guillermo y Razumiejczyk, Eugenia (2018). *La integración multisensorial focalizada en la percepción del gusto-sabor en relación con las otras modalidades sensoriales. X Congreso Internacional de Investigación y Práctica Profesional en Psicología XXV Jornadas de Investigación XIV Encuentro de Investigadores en Psicología del MERCOSUR. Facultad de Psicología - Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-122/340>

ARK: <https://n2t.net/ark:/13683/ewym/cpZ>

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.

LA INTEGRACIÓN MULTISENSORIAL FOCALIZADA EN LA PERCEPCIÓN DEL GUSTO-SABOR EN RELACIÓN CON LAS OTRAS MODALIDADES SENSORIALES

Hurtado, Gisela; Macbeth, Guillermo; Razumiejczyk, Eugenia
Universidad Nacional de Entre Ríos. Facultad de Ciencias de la Educación. Argentina

RESUMEN

En la actualidad existe un gran fanatismo por la captura y posterior publicación de imágenes de todo lo que hacemos, pensamos, comemos, por eso resulta relevante investigar si determinados estímulos no gustativos influyen en la percepción del sabor. El objetivo de este trabajo es integrar información relevante respecto de antecedentes teóricos y empíricos en relación con la integración intermodal entre la percepción del gusto y las otras modalidades sensoriales. La integración multisensorial ocurre cuando estímulos en diferentes modalidades se presentan al mismo tiempo (Spence & Driver, 2004). De esta manera, se presentan algunas modalidades que se vinculan o interfirieron en la percepción del sabor y su definición. Las correspondencias intermodales reflejan la tendencia a asociar rasgos o dimensiones de estímulos aparentemente arbitrarios a través de los sentidos (Spence & Deroy, 2013), así, se asocian atributos que permanecen juntos aunque no se tenga la creencia de que ellos co-ocurren juntos en el mismo objeto (Chuan Chen & Spence, 2017). Se presentan ejemplos sobre correspondencias entre el gusto y otras modalidades. Se concluye que el hombre es un ser vivo que habita en un nicho ecológico en el cual la integración multisensorial es una de sus capacidades para la supervivencia.

Palabras clave

Gusto - Integración Multisensorial - Modalidades - Correspondencias Intermodales

ABSTRACT

THE MULTISENSORY INTEGRATION FOCUSED ON TASTE-FLAVOUR PERCEPTION IN RELATION TO THE OTHER SENSORY CAPACITIES

Currently there is a great fanaticism for the capture and subsequent publication of images of everything we do, we think, we eat, so it is relevant to investigate if there are non-gustatory stimuli influence the perception of flavour. The objective of this work is the relevant information on the theoretical and empirical background in relation to the intermodal integration between taste perception and other sensory capacities. Multisensory integration occurs when stimuli in different modalities occur at the same time (Spence & Driver, 2004). In this way, some forms that are linked or interfere in the perception of flavour and its definition are presented. Crossmodal correspondences show a tendency to associate features or levels of seemingly arbitrary stimuli through the senses (Spence & Deroy, 2013), thus, they associate that they remain together although they do not have the belief that they co-occur together in the same object (Chuan Chen & Spence, 2017). Examples of correspondences

between taste and other modalities are presented. It is concluded that man is a living being that lives in an ecological niche in which multisensory integration is one of the capacities for survival.

Keywords

Taste - Multisensory Integration - Modalities - Crossmodal Correspondences

BIBLIOGRAFÍA

- Auvray, M., Spence, C. (2008). The multisensory perception of flavor. *Conscious Cogn* 17:1016-1031.
- Bayarri, S., Calvo, C., Costell, E., Duran, L. (2001). Influence of color on perception of sweetness and fruit flavor of fruit drinks. *Food Sci Technol Int* 7:399-404.
- Chen, Y.C., & Spence, C. (2017). Dissociating the time courses of the cross-modal semantic priming effects elicited by naturalistic sounds and spoken words. *Psychonomic bulletin & review*, 1-9.
- Delwiche, J. (2004). The impact of perceptual interactions on perceived flavor. *Food Qual Prefer* 15:137-146.
- Gibson, J. J. (1966). *The senses considered as perceptual systems*. Boston: Houghton Mifflin.
- ISO (2008). *Standard 5492: Terms relating to sensory analysis*. International Organization for Standardization.
- Johnson, J., Clydesdale, F.M. (1982). Perceived sweetness and redness in colored sucrose solutions. *J Food Sci* 47:747-752.
- Shankar, M.U., Levitan, C.A., Prescott, J., Spence, C. (2009). The influence of color and label information on flavor perception. *Chemosensory Perception* 2:53-58.
- Spence, C., & Driver, J. (Eds.). (2004). *Crossmodal space and crossmodal attention*. Oxford University Press.
- Spence, C., Levitan, C.A., Shankar, M.U., & Zampini, M. (2010). Does food color influence taste and flavor perception in humans?. *Chemosensory Perception*, 3(1), 68-84.
- Spence, C., Smith, B., & Auvray, M. (2015). Confusing tastes and flavours. *Perception and its modalities*, 247-274.
- Zampini, M., Sanabria, D., Phillips, N., Spence, C. (2007). The multisensory perception of flavor: assessing the influence of color cues on flavor discrimination responses. *Food Qual Prefer* 18:975-984.
- Zampini, M., Wantling, E., Phillips, N., Spence, C. (2008). Multisensory flavor perception: assessing the influence of fruit acids and color cues on the perception of fruit-flavored beverages. *Food Qual Prefer* 19:335-343.