

Alteraciones del gusto y el olfato

El sentido del olfato junto con el sentido del gusto son los denominados sentidos químicos y pertenecen al llamado sistema químico neurosensorial. El órgano principal del olfato es la nariz, su parte externa está formada por las fosas nasales, estas, se abren al exterior mediante los orificios nasales, y están recubiertas en su interior por una mucosa nasal o pituitaria de color rosáceo, en la parte superior de las fosas nasales se localizan más de 50.000.000 terminaciones nerviosas dónde se reconocen los distintos olores.

El olfato es el encargado de reconocer y clasificar las sustancias volátiles contenidas en las moléculas. Éstas moléculas, se disuelven en la mucosidad y estimulan las células nerviosas olfativas, transmitiendo así la información a un primer centro nervioso situado en la base del cráneo denominado bulbo olfatorio, donde se localizan unas células ciliadas o epitelio olfativo, que a su vez transmiten la señal al cerebro para ser interpretada.

Estos nervios olfativos situados en la base de cráneo tienen un papel fundamental para diferenciar el gusto de las sustancias que se encuentran dentro de la boca, ya que muchas sensaciones que se perciben como sensaciones gustativas, tienen su origen, en realidad, en el sentido del olfato.

El olfato, además, da el 80% del sabor, por lo que la persona puede referir también que tiene alterada la percepción del sabor de las comidas o las bebidas.

El olfato es complejo y el órgano de los sentidos que menos ejercitamos, aun así nos proporciona un 80% de la información de la calidad y el sabor de los alimentos, las bebidas y de nuestro entorno: del escape de gases tóxicos, de los incendios, etc

¿Qué pasa cuando hay una alteración del gusto y el olfato?

La **anosmia** es **la pérdida total del sentido del olfato**. La hipoosmia es una pérdida parcial del olfato, es decir, una alteración del sentido del olfato que se caracteriza por tener disminuida la capacidad para oler las sustancias volátiles contenidas en las moléculas.

Lo que ocurre en la anosmia es que se altera el receptor que está en la célula olfatoria, que también se llama célula bipolar o nerviosa, y es la única neurona que está fuera del cerebro.

La mayoría de las personas que padece anosmia tienen una percepción normal de las sustancias saladas, dulces y amargas, pero no pueden diferenciar los sabores, una habilidad que depende en gran medida del olfato. Por lo tanto, a menudo los pacientes con anosmia se quejan de que han perdido el sentido del gusto y de que no disfrutan de los alimentos.

La **disgeusia** denota alguna **alteración en la percepción relacionada con el sentido del gusto**. La ageusia es consecuencia de diversos trastornos que afectan alguna o varias de las estructuras orgánicas involucradas en la percepción de los sabores.

En el gusto lo que se altera son las células que forman las papilas gustativas, que también tienen receptores, por lo que al entrar el alimento a la boca (que puede ser dulce, salado, ácido o amargo) no se realiza correctamente el envío de la información acerca del sabor al cerebro. Este envío se hace a través de nervios (el vago, glossofaríngeo, maxilar inferior y facial) y dado que ese receptor de las papilas gustativas está dañado, la información del sabor no llega al cerebro y la persona no logra distinguir si lo que ingirió es dulce, salado, ácido o amargo.

¿Qué consecuencias tienen las alteraciones del gusto y el olfato?

El normal funcionamiento del gusto y del olfato juega un papel crucial en la nutrición, así como en la selección de los alimentos. Ello es importante en el mantenimiento de una adecuada calidad de vida de las personas.

Tal y como hemos visto, el olfato y el gusto están estrechamente interrelacionados y una disminución de la función de un sentido, a menudo, afecta la función del otro.

Las carencias en estos sentidos no solo reducen el placer y el sabor de los alimentos y bebidas ingeridas, sino que también pueden llevar al envenenamiento por alimentos en mal estado o una sobre exposición a agentes ambientales perjudiciales para la salud, que de otro modo podrían ser detectados por el gusto y el olfato.

Bibliografía consultada:

Clerici, R., Frossard, V., & Soler, G. M. (2016). Abordaje integral en la rehabilitación funcional del olfato y del gusto desde un enfoque fonoaudiológico. *Rev. Fed. Argent. Soc. Otorrinolaringol*, 5-11.

Soler G. M. Olfato y Gusto. Enfoque Multidisciplinario. Ed. Akadia, 2012. 1ra. Ed. Buenos Aires, Argentina.

Guerra Sanchez, M., Escanero Mercen, JF., Izquierdo Álvarez,. Anosmia. EPERCUSIÓN DE LOS ELEMENTOS TRAZAU OLIGOELEMENTOS Y MINERALES EN LA SALUD2015-2016Ed Cont Lab Clín; 26: 81 -91

Attems J, Walker L, Jellinger KA. Olfaction and Aging: A Mini-Review. *Gerontology*. 2015 May 9.

Hashtags: #covid-19 #coronavirus #anosmia #disgeusia