

NUTRIZIONE



Gli chef lo sanno bene: si mangia con gli occhi tanto quanto si mangia con la bocca. Ma cosa contribuisce a farci desiderare un certo piatto

piuttosto che un altro ancor prima di averlo assaggiato? È a questo tipo di domande che cercano di rispondere i neuroscienziati, indagando in quale modo il nostro cervello processa l'informazione visiva relativa al cibo. (...)

L'articolo:

http://www.galileonet.it/blog_posts/5139e2bea5717a041d000003

Il cibo 'morbido' fa ingrassare di più?:

http://www.repubblica.it/salute/alimentazione/2013/03/13/news/il_cibo_morbido_fa_ingrassare_di_pi_la_forma_influisce_sul_senso_di_saziet-54470379/?ref=HREC2-6

Messaggi sensoriali... subliminali:

<http://www.teatronaturale.it/tracce/gastronomia/18429-quando-un-dettaglio-sensoriale-fa-la-differenza-senza-che-il-consumatore-se-ne-accorga.htm>

Informazione di base:

http://it.wikipedia.org/wiki/Messaggio_subliminale

http://en.wikipedia.org/wiki/Subliminal_stimuli

http://fr.wikipedia.org/wiki/Message_subliminal

http://es.wikipedia.org/wiki/Mensaje_subliminal

* * *

Quando i sensi possono diventare una scienza:

<http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/bio-e-natura/16885-non-un-arte-ne-una-tecnica-ecco-quando-i-sensi-possono-diventare-una-scienza.htm>

* * *

Passato... prossimo:

http://www.fabio manzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=4913:la-progettazione-del-prodotto-e-lanalisi-sensoriale&catid=112:nutrizione&Itemid=104