

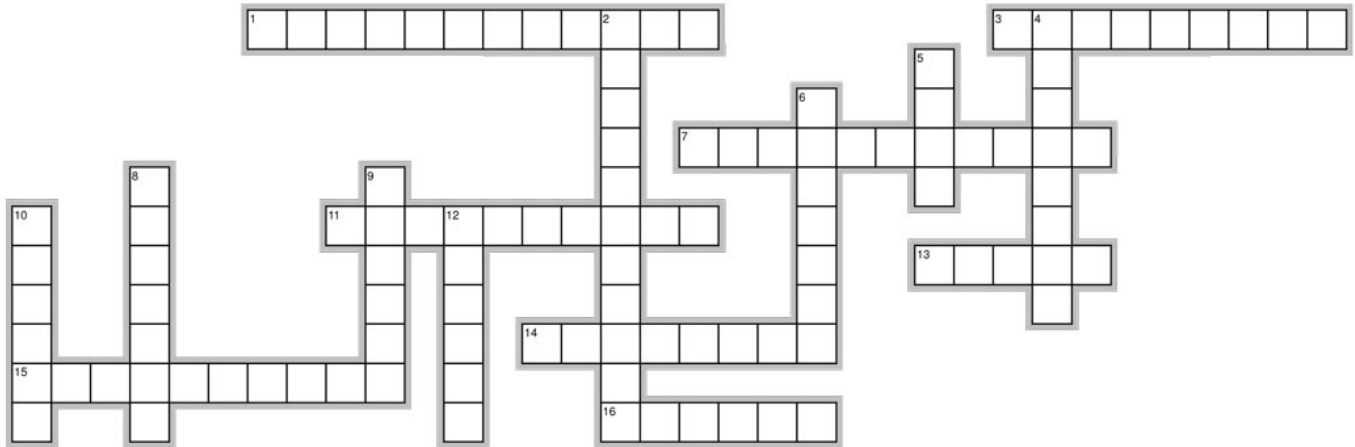


El olor de las cosas

14/01/2023

EL OLOR DE LAS COSAS

A. REQUENA @ VALLE DE LA CIENCIA, 2023



EclipseCrossword.com

HORIZONTALES

1. La industria alimentaria, la de limpieza y el mundo del perfume se han gobernado en función de la decisión de uno de éstos.
3. Siendo muy diferentes generan olores similares.
7. Parecía que la forma molecular no era todo lo que hay que considerar y el que formas idénticas generaran diferentes olores provenía de las diferentes propiedades de este tipo.
11. Un color se corresponde con la de una radiación del rango visible del espectro electromagnético.
13. El aire, al margen de partículas genéricamente denominadas así, es una mezcla de sustancias volátiles en su inmensa mayoría.
14. Pronosticar el olor de una molécula es una pretensión que tiene muchas aplicaciones en este proceso químico, en especial de aromas y perfumes.
15. El modelo llave-cerradura, según el cual estas moléculas se encajaban en los receptores de manera que la forma molecular era la que determinada el olor concreto que se percibía.
16. El asociado a un tono tiene que ver con la frecuencia del sonido.

VERTICALES

2. Las moléculas que emanan las cosas alcanzan los receptores olfativos y las producen.
4. El sistema es de carácter químico sensorial y convierte las señales químicas en percepción.
5. El epitelio olfativo de la nariz actúa de captador de los compuestos volátiles y son procesados produciendo la sensación que denominamos así.
6. En gran medida, las especias han tenido como objetivo el paliar los efectos negativos asociados a los productos que dejan de ser así.
8. El funcionamiento de éste, cuando percibe los olores es algo poco comprendido.
9. Moléculas con similares estructuras producen diferentes de ellos.
10. No seamos los humanos la especie animal más desarrollada y hay estos animales con un olfato entre 10 y 100 millones de veces más sensible que el humano.
12. El de los olores recorre el itinerario desde las cosas hasta los receptores olfativos.

