# Article information:

Textura dos alimentos é importante para a formação do paladar; entenda - 20/04/2021 - UOL VivaBem
<https://www.uol.com.br/vivabem/noticias/redacao/2021/04/20/textura-dos-alimentos-e-importante-para-a-formacao-do-paladar-entenda.htm>

# Article summary:

1. A textura dos alimentos é tão importante para a formação do paladar quanto o sabor ou o aspecto dos alimentos, pois é mais uma informação que o cérebro usa para identificar o que está sendo ingerido.

2. Durante a fase de introdução alimentar, é importante que a criança seja exposta ao maior número de texturas possíveis para estimular os sentidos e desenvolver a mastigação.

3. As preferências por texturas mudam ao longo da vida e são influenciadas pelas experiências vividas, como memórias afetivas e problemas de saúde, como perda de tônus muscular na mastigação em idosos. Além disso, as texturas podem ser usadas para estimular a memória gustativa em pacientes com covid-19 que perderam o olfato e paladar.

# Article rating:

Appears moderately imbalanced: The article provides some useful information, but is missing several important points or pieces of evidence that would be required to present the discussed topics in a balanced and reliable way. You are encouraged to seek a more balanced perspective on the presented issues by exploring the provided research topics and looking at different information sources.

# Article analysis:

O artigo "Textura dos alimentos é importante para a formação do paladar; entenda" apresenta informações relevantes sobre a importância da textura dos alimentos na formação do paladar, especialmente durante a fase de introdução alimentar das crianças. O texto destaca que a exposição às diferentes texturas é fundamental para o desenvolvimento da mastigação e do aprendizado sobre o que fazer com os alimentos quando eles entram na boca.

No entanto, o artigo não apresenta fontes confiáveis ​​para apoiar algumas das afirmações feitas. Por exemplo, quando se discute a relação entre as preferências pessoais e as escolhas alimentares, não há referência a estudos ou pesquisas que possam sustentar essa afirmação. Além disso, embora seja mencionado que os idosos podem ter problemas com a perda de tônus muscular para mastigação e alterações sensoriais causadas pelo envelhecimento, não há menção à necessidade de adaptações dietéticas específicas para esse grupo.

Outro ponto fraco do artigo é sua falta de equilíbrio na apresentação dos argumentos. Embora sejam mencionados alguns possíveis riscos associados à falta de exposição às diferentes texturas durante a infância, não são explorados contra-argumentos ou outras perspectivas sobre o assunto.

Além disso, o artigo parece ter um viés promocional em relação aos profissionais entrevistados. Embora todos sejam especialistas em suas áreas, eles trabalham em instituições específicas (Hospital Universitário Walter Cantídio e Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto) e podem estar divulgando suas próprias práticas clínicas.

Em resumo, embora o artigo forneça informações úteis sobre a importância da textura dos alimentos na formação do paladar e no desenvolvimento infantil, ele carece de fontes confiáveis ​​e equilíbrio na apresentação dos argumentos. É importante lembrar que cada indivíduo tem suas próprias preferências alimentares e que essas preferências podem mudar ao longo da vida. Portanto, é necessário considerar uma variedade de fatores ao avaliar as escolhas alimentares das pessoas.

# Topics for further research:

* Estudos sobre a relação entre preferências pessoais e escolhas alimentares
* Adaptações dietéticas para idosos com problemas de mastigação e alterações sensoriais
* Perspectivas alternativas sobre a importância da textura dos alimentos na formação do paladar
* Possíveis riscos associados à exposição excessiva às diferentes texturas durante a infância
* Variedade de fatores que influenciam as escolhas alimentares das pessoas
* Fontes confiáveis ​​sobre nutrição e desenvolvimento infantil.

# Report location:

<https://www.fullpicture.app/item/ca67faabb13d018974714492ab0c6f0d>