



اگر مزه تلخی را خوب تشخیص می‌دهید، در برابر باکتری‌ها ایمن‌ترید

مزه تلخی را فقط زبان تشخیص نمی‌دهد، بلکه در بافت سینوس هم، مزه تلخی شناسایی می‌شود تا به واسطه آن، نوع خاصی از باکتری‌های مسئول بیماری ذات‌الریه شناسایی شوند.

مزه تلخی را فقط زبان تشخیص نمی‌دهد، بلکه در بافت سینوس هم، مزه تلخی شناسایی می‌شود تا به واسطه آن، نوع خاصی از باکتری‌های مسئول بیماری ذات‌الریه شناسایی شوند.

ما می‌دانیم که مزه‌ها از طریق گیرنده‌هایی که روی زبانمان وجود دارند، تشخیص داده می‌شوند، از جمله مزه تلخی. اما به نظر می‌رسد که گیرنده‌های مزه خاصی هم در قسمت بالایی مسیر تنفسی ما قرار داشته باشند.

به گزارش نیوساینتیست، نوآم کوهن و همکارانش در دانشگاه پنسیلوانیا واقع در فیلادلفیا به دلیل احتمالی وجود این گیرنده‌ها دست یافته‌اند. آن‌ها سلول‌های گرفته شده از نمونه‌های بافت سینوس بیمارانی که مورد عمل جراحی قرار گرفته بودند را کشت دادند و به این نتیجه رسیدند که گیرنده‌های مزه تلخی در این بافت، حضور نوعی باکتری به نام پسویدوموناس آئروگینوزا را تشخیص می‌دهد. این باکتری می‌تواند باعث ابتلا به ذات‌الریه شود. بافت سینوس با تولید اکسید نیتریک برای کشتن باکتری‌های مهاجم، واکنش نشان می‌دهد.

کوهن در این باره می‌گوید: «برخی افراد دفاع درونی قوی در برابر این باکتری دارند که در واقع بر پایه توانایی آن‌ها برای تشخیص مزه تلخی است. کسانی که حس‌گرهای کافی برای این ذرات تلخ ندارند، در برابر ابتلا به این بیماری دفاع ضعیف‌تری دارند.»

یافته‌های این مطالعه می‌تواند به ساخت گونه تازه‌ای از اسپری‌های بینی منتهی شود که برای فعال‌سازی گیرنده‌های مزه تلخی طراحی شده باشند و بتوانند دفاع‌های طبیعی افراد در مقابل عفونت‌های سینوسی را فعال کنند.

لیکوان هوانگ از مرکز حواس شیمیایی مونل واقع در فیلادلفیا که در این مطالعه شرکت نداشته، درباره یافته‌های آن می‌گوید: «احتمالا این جالب‌ترین ارتباطی است که تا به حال در زمینه گیرنده‌های مزه تلخی کشف شده است. با این حال، هنوز به مطالعات بیشتری نیاز است تا ببینیم آیا از دل آن به درمان می‌توان رسید یا نه.»