

قلب انسان حس بویایی دارد

بینی انسانها تنها اندامی نیست که می تواند عطر فریبنده قهوه یا نان تازه را حس کند، چنین حسگرهایی در قلب، ریه و خون انسان هم وجود دارند.



بینی انسانها تنها اندامی نیست که می تواند عطر فریبنده قهوه یا نان تازه را حس کند، چنین حسگرهایی در قلب، ریه و خون انسان هم وجود دارند.

به گزارش خبرگزاری مهر، پیتر شیرله متخصص شیمی غذا در دانشگاه تکنیکال مونیخ و مرکز تحقیقات شیمی غذا در آلمان طی بیانیه ای اظهار داشت: با در نظر گیری تحقیقات جدید مبنی بر وجود حسگرهای بویایی در قلب، آیا می توان گفت که قلب بوی غذایی خوشمزه ای را که شما چند لحظه قبل خوردید را احساس می کند؟ ما هنوز پاسخی برای این پرسش نداریم.

نتایج این کشف عجیب در انجمن شیمی آمریکا که در نیواورلئان برگزار شده اعلام شد.

وقتی که مواد شیمیایی که از غذا به واسطه هوا منتقل می شوند وارد بینی می شوند به گیرنده های بویایی می چسبند و آبشار کوچکی را تحریک می کنند که به مغز می گوید این بو چه بویی است. پیشتر تصور می شد که این گیرنده ها تنها در بافت های پوشیده از مخاطی وجود دارد که در انتهای بینی هستند، اما شواهد جدید می گویند که شاید اندام های بدن نیز از این گیرنده ها برخوردارند.

برای مثال، سلول های بنیادین دربرگیرنده گیرنده های بو هستند که گفته می شوند این گیرنده ها نقش مهمی در کمک به اسپرم برای تشخیص محل تخمک ایفا می کنند. شواهد درحال رشد امروز نشان می دهد که این گیرنده ها در قلب، ریه ها و خون نیز وجود دارد.

شیرله و همکارانش اخیرا به این نتیجه رسیدند که سلول های خون انسان متمایل به ملکول های مرتبط با بوهای خاص هستند. وقتی که دانشمندان سلول های خونی را در یک سمت محفظه های مجزا قرار می گیرند و در سمت دیگر ترکیب های بو دار قرار می گیرند، سلول های خونی به سمت بو حرکت می کنند. مشخص نیست که آیا این ترکیب خونی در بدن به همین شیوه ای کار می کند که در بینی عمل می کند یا خیر، اما شیرله امیدوار است که بتواند به این پاسخ پی ببرد.

شیرله در زمینه حس شناسی کار می کند به عنوان علمی که به بررسی این موضوع می پردازد که کدام یک از هزاران هزار ترکیب بویی برای ذائقه و بویایی انسان مهم است. این علم توضیح می دهد که چرا بو، مزه و احساس برخی غذاها به تحریک اشتها و یا عدم تحریک آن کمک می کند.

به طور خاص شیرله به بوهای پیچیده در غذاهایی چون شکلات و قهوه توجه می کند. در آزمایشگاه وی، محققان بوها را به تشکیل دهنده های شیمیایی خود شکسته و آنها را به شیوه های دیگری ترکیب می کنند.

دانشمندان اکنون به این نتیجه رسیده اند که قهوه دربرگیرنده بیش از 1000 ترکیب بویی است که تنها 25 ترکیب آنها به گیرنده های بویایی می چسبند تا یک بو ایجاد کنند.