



توانایی افراد احساساتی در تشخیص مزه چربی غذا

تحقیقات اخیر محققان در آلمان نشان می دهد که احساسات ما نقش مستقیمی در مزه غذاها دارند و احساسات و عاطفه موجب عدم توانایی انسان در تشخیص سطح چربی غذاهای مصرفی می شود.

تحقیقات اخیر محققان در آلمان نشان می دهد که احساسات ما نقش مستقیمی در مزه غذاها دارند و احساسات و عاطفه موجب عدم توانایی انسان در تشخیص سطح چربی غذاهای مصرفی می شود. به گزارش خبرگزاری مهر، محققان دانشگاه ورزبرگ در آلمان به این نتیجه رسیده اند که وقتی مردم خوشحال یا غمگین هستند بهتر می توانند مزه های تلخی، شیرینی و یا شوری را تشخیص دهند.

توانایی شرکت کنندگان در این تحقیقات، پس از مشاهده ویدئوهای عاطفی برای تشخیص مزه ها تا 15 درصد افزایش یافت.

محققان از یک گروه از داوطلبان خواستند تا مزه نوشیدنیهای خامه ای که دارای سطوح مختلفی از چربی بودند را مزه کنند.

این گروه از داوطلبان پیش از شرکت در آزمون مزه سه کلیپ تصویری مختلف مشاهده کردند، صفحه شاد، غمگین و متأثر کننده در این ویدئوها با تلاش برای تأثیر روی احساسات شرکت کنندگان پخش شد.

داوطلبان پس از مشاهده این ویدئوهای عاطفی کمتر توانستند تشخیص دهند که سطح چربی نوشیدنی آنها بالا است یا خیر.

دکتر پل بریسلین نویسنده این تحقیقات اظهار داشت که از کشف رابطه احساسی با مزه غذاها شگفت زده شده است.

وی افزود: عاطفی بودن به این معنا است که افراد کمتر قادر به تشخیص چربی است، اما توانایی آنها برای درک سایر مزه ها افزایش می یابد.

وی اظهار داشت که نتایج این تحقیقات با تحقیقات پیشین که نشان می داد افرادی که از افسردگی رنج می برند نمی توانند سطح چربی خون خود را تشخیص دهند تطابق دارد.

این تحقیقات می تواند توضیحی برای تحقیقات اخیر باشد که نشان می دهد نگرانیهای اقتصادی موجب چاق شدن مردم شده است.

یک تحقیق توسط سازمان دیده بان وزن به این نتیجه رسیده است که سه چهارم بریتانیایی ها توصیه های رژیم غذایی را نادیده می گیرند و به منظور ارتقای روحیه خود به خوردن غذاهای غیرسالم روی آورده اند. در نتیجه براساس نتایج این تحقیق 18.3 میلیون نفر

به علت شرایط دشوار اقتصادی چاق شده اند.