

شناسایی آشکارساز چربی در بینی انسان

محققان آمریکایی دریافته‌اند، آشکارساز چربی در بینی انسان وجود دارد که برای تمایز قائل شدن بین سطوح مختلف چربی در غذا مورد استفاده قرار می‌گیرد.

محققان آمریکایی دریافته‌اند، آشکارساز چربی در بینی انسان وجود دارد که برای تمایز قائل شدن بین سطوح مختلف چربی در غذا مورد استفاده قرار می‌گیرد.

به گزارش سرویس علمی خبرگزاری دانشجویان ایران (ایسنا)، از روش‌های مختلفی مانند شمارش میزان کالری یا کربوهیدرات برای داشتن یک رژیم غذایی مناسب استفاده می‌کنیم، اما تحقیقات جدید نشان می‌دهد که آشکارساز چربی در بینی انسان وجود دارد که می‌تواند از طریق حس بویایی، برای تشخیص سطوح چربی در غذا مورد استفاده قرار بگیرد. محققان مرکز تحقیقات مونل (Monell) در فیلادلفیا موفق به شناسایی یکی از نخستین ویژگی‌های حسی شده‌اند که میزان چربی موجود در غذا را مشخص می‌کند.

دکتر «یوهان لونداشتروم» از متخصصان عصب‌شناسی شناختی تأکید می‌کند: حس بویایی انسان راهنمای بهتری برای داشتن یک رژیم غذایی مناسب در طول روز محسوب می‌شود و افراد می‌توانند از این آشکارساز چربی در بینی برای تنظیم رژیم غذایی خود استفاده کنند.

در این تحقیق از داوطلبان خواسته شد با چشمان بسته شیرهای مختلف با چربی 0.125، 1.4، 2.7 و 3.25 درصد را بو کنند؛ داوطلبان با وزن طبیعی یا اضافه وزن سه ظرف شیر را بو کردند که دو ظرف دارای شیر با درصد چربی یکسان و ظرف سوم حاوی شیر با غلظت متفاوت بود.

نتایج بدست آمده نشان می‌دهد که تمامی افراد از طریق حس بویایی قادر به تمایز قائل شدن بین درصد چربی شیر بودند و وزن این افراد هیچ تأثیری بر توانایی بویایی آنها ندارد.

تشخیص چربی با استفاده از حس بویایی به شناسایی منابع غذایی از راه دور کمک می‌کند.

محققان تغذیه توصیه می‌کنند که برای کاهش میزان مصرف غذاهای پرچرب می‌توان از روش‌های نوآورانه‌ای مانند استفاده از رایحه‌های دلپذیر بهره برد که به خوش طعم‌تر جلوه دادن غذاهای کم‌چرب کمک می‌کند. نتایج این مطالعه در مجله PLOS ONE منتشر شده است.

