

مزه ششم هم کشف شد

دانشمندان استرالیایی می‌گویند در حال حاضر چربی به‌عنوان مزه ششم تلقی می‌شود. این موضوع در تناقض با فهرست پذیرفته شده قبلی مزه‌های اصلی است.



دانشمندان استرالیایی می‌گویند در حال حاضر چربی به‌عنوان مزه ششم تلقی می‌شود. این موضوع در تناقض با فهرست مذبذفته شده قبل، مزه‌ها، اصل، است. در فهرست مزه‌های اصلی ما شاهد پنج مزه شوری، ترشی، شیرینی، تلخی و اومامی هستیم. اومامی واژه ژاپنی است که می‌توان آن را به طعم خوش و لذیذ ترجمه کرد. انسان‌ها این مزه را از طریق گیرنده‌های گلوآمات می‌چشند. راسل کست از دانشگاه دیکین ملبورن می‌گوید: شواهد به اندازه کافی جامع و متقاعدکننده است تا بتوانیم چربی را هم به عنوان مزه ششم در نظر بگیریم.

در آخرین شماره نشریه Flavour (طعم و مزه) این تیم استرالیایی چربی را به عنوان مزه ششم در نظر گرفتند. با وجود این که ارسطو در سال 330 پیش از میلاد چربی را به عنوان یک مزه طبقه بندی کرده بود، اما در حال حاضر، چربی با توجه به خواص حرارتی و آزادی عطر در مواد غذایی شناخته شده و جزو حس چشایی محسوب نمی‌شود. سال‌های متمادی بود که توافق عمومی روی چهار مزه تلخی، شوری، شیرینی و ترشی وجود داشت تا این که در سال 2002 طعم اومامی که یک طعم مورد پسند و غنی از پروتئین بود به این فهرست اضافه شده و مجموع آنها را به عدد پنج رساند.

برای این که چربی به عنوان یک طعم شناخته شود باید پنج معیار را تأمین کند. در مقاله منتشر شده از سوی دکتر کست تحت عنوان «آیا چربی به عنوان طعم ششم خواهد بود؟» او توضیح می‌دهد که چگونه چربی این معیارها را تأمین می‌کند. یکی از معیارها این است که زبان دارای پرزهای مخصوص چشایی است که می‌تواند حضور اسیدهای چرب را تشخیص دهد. محققان معتقدند یافته‌های آنها می‌تواند در نبرد برای جلوگیری از مشکل رو به رشد چاقی در جهان به کار گرفته شود. پژوهش‌های قبلی که روی 500 داوطلب و به مدت چند سال انجام گرفته، نشان می‌دهد کسانی که به مزه و طعم چربی حساس‌تر هستند کمتر غذا می‌خورند.

در آزمایش‌ها ما باید برای افراد چاق یا دارای اضافه وزن نسبت به افرادی که وزن متناسب و سالم دارند چربی بیشتری قرار دهیم تا آنها قادر به شناسایی یا دریافت آن باشند. این امر با رژیم غذایی که به نظر بسیار مهم است رابطه دارد. شما نمی‌توانید فقط چربی را از غذا حذف کنید و آزادکننده طعم را جایگزین آن کنید و انتظار داشته باشید که موفق شوید. زیرا شما نتوانسته‌اید طعمی که اثرات فیزیولوژیکی و روانی مشابهی با چربی داشته باشد ایجاد کنید. این اثرات فیزیولوژیکی و روانی روی مقبولیت و میل به غذا تأثیر گذارند.

گاردین / مترجم: آتنا حسن آبادی