

VỊ GIÁC CÓ THỂ TÁC ĐỘNG ĐẾN TUỔI THỌ HAY KHÔNG?

(khoahoc.tv) - Có thể một trong số những chìa khóa để có sức khỏe tốt không chỉ là những loại thực phẩm mà bạn ăn, mà còn là bạn cảm nhận hương vị của những thực phẩm đó như thế nào.

Normal

0

false

false

false

MicrosoftInternetExplorer4

Vị giác – giống như bạn có thể đổ lỗi cho sở thích ăn đồ ngọt hoặc thèm ăn đồ chiên rán kiểu Pháp – có thể đóng một vai trò mạnh mẽ đối với tuổi thọ và cuộc sống khỏe mạnh, hai nghiên cứu mới thực hiện trên ruồi giấm được trình bày trên Kỷ yếu của viện hàn lâm khoa học Hoa Kỳ cho biết.

Các nhà nghiên cứu đến từ trường Đại học Michigan, trường đại học Wayne State University và viện nghiên cứu Friedrich Miescher Institute for Biomedical Research tại Thụy Sĩ đã phát hiện thấy khả năng bất ngờ của loài côn trùng bé nhỏ này thưởng thức các loại thức ăn của nó – bất chấp lượng thức ăn nó thực sự ăn là bao nhiêu – có thể làm tăng hoặc giảm tuổi thọ của nó một cách đáng kể, và tiềm năng để lão hóa theo cách có lợi cho sức khỏe.

Các vị đắng có tác động tiêu cực với tuổi thọ, vị ngọt có tác động tích cực, và khả năng nhắm nháp thưởng thức nước có tác động đáng kể nhất – những con ruồi không nhắm nháp nước sống lâu hơn tới 43% so với những con khác. Các kết quả nghiên cứu cho thấy, ở ruồi giấm mất đi vị giác có thể gây ra các biến đổi sinh lý, giúp cơ thể ruồi thích nghi với nhận thức là nó không nhận đủ các chất dinh dưỡng thỏa đáng.

Trong trường hợp của những con ruồi giấm, chúng mất đi vị giác với nước dẫn tới cuộc sống dài hơn, các tác giả cho biết, loài côn trùng này có thể cố gắng để bù lại nhận thấy thiếu hụt nước bằng cách dự trữ lượng chất béo lớn hơn và sau đó dùng những chất béo dự trữ này để sản xuất ra nước trong nội bộ cơ thể chúng. Các nhà khoa học dự kiến các nghiên cứu sâu hơn tiếp theo sẽ được thực hiện nhằm tìm hiểu xem bằng cách nào và tại sao vị đắng và vị ngọt lại có thể gây ảnh

hưởng đến lão hóa.

"Điều này làm chúng ta hiểu hơn về cách mà nhận thức giác quan gây ảnh hưởng tới sức khỏe như thế nào. Rõ ràng rằng vị giác đang làm nhiều điều hơn mà chúng ta nghĩ", tác giả cấp cao của trường đại học Michigan – người dẫn đầu nghiên cứu, Scott Pletcher - giáo sư hợp tác tại Khoa Molecular and Integrative Physiology và giáo sư hợp tác nghiên cứu tại viện nghiên cứu Gerontology nói.

"Chúng ta biết rằng, vị giác có thể giúp chúng ta tránh hoặc bị thu hút bởi một loại thực phẩm nào đó, nhưng ở ruồi giấm, vị giác cũng có một ảnh hưởng sâu sắc lên tình trạng sinh lý và lão hóa tự nhiên".

Pletcher đã thực hiện nghiên cứu này cùng với tác giả chính Michael Waterson, một nghiên cứu sinh bậc tiến sĩ trong chương trình Sinh học tế bào và sinh học phân tử (Cellular and Molecular Biology Program) của trường Đại học Michigan.

"Thế giới của chúng ta được định hình bởi các khả năng của các giác quan giúp chúng ta cảm nhận môi trường xung quanh, và bằng cách phân tích kỹ lưỡng điều này ảnh hưởng tới quá trình lão hóa như thế nào, chúng ta có thể đặt nền móng cho các ý tưởng mới nhằm cải thiện sức khỏe của con người", tác giả cấp cao của một nghiên cứu khác, Joy Alcedo, tiến sĩ, trợ lý giáo sư Khoa Khoa học sinh học (Biological Sciences) tại trường đại học Wayne State University, trước đây thuộc viện nghiên cứu Friedrich Miescher Institute for Biomedical Research ở Thụy sĩ cho biết. Alcedo đã thực hiện nghiên cứu cùng với tác giả chính là Ivan Ostojic, tiến sĩ thuộc viện nghiên cứu Friedrich Miescher Institute for Biomedical Research tại Thụy Sĩ.

Nghiên cứu mới đây cho thấy, nhận thức giác quan có thể gây ảnh hưởng đến các đặc điểm liên quan tới sức khỏe như khả năng thể thao, tiểu đường tuýp II, và lão hóa. Tuy nhiên hai nghiên cứu mới này đã cung cấp quan sát chi tiết đầu tiên về vai trò của nhận thức vị giác.

"Những phát hiện này giúp chúng ta hiểu rõ hơn về ảnh hưởng của tín hiệu cảm giác, mà giờ thì chúng ta biết các tín hiệu về cảm giác không chỉ làm một sinh vật hòa hợp trong môi trường của nó, mà còn gây ra những thay đổi đáng kể trong sinh lý học gây ảnh hưởng tới sức khỏe tổng thể và tuổi thọ", Waterson nói. "Chúng tôi cần nghiên cứu sâu hơn để có thể áp dụng các hiểu biết mới này, nhằm cải thiện sức khỏe ở con người thông qua chế độ ăn phù hợp ưa thích các vị nào đó hoặc thậm chí là các dược phẩm mà nhắm đến đầu vào hương vị, không cần điều chỉnh chế độ ăn uống".