

## MÙI VỊ THAY ĐỔI THEO NHIỆT ĐỘ

Một số vị có thể thay đổi tùy theo nhiệt độ môi trường xung quanh. Đó là kết luận rút ra từ cuộc nghiên cứu đăng trên chuyên san Chemosensory Perception được thực hiện bởi tiến sĩ Gary Pickering và đồng sự thuộc Đại học Brock (Canada).

Theo đó, sự thay đổi về nhiệt độ ở thực phẩm và thức ăn có ảnh hưởng đến nồng độ của vị chua, đắng và vị se (khiến miệng ráp và khô như khi ăn đậu phộng, đậu lăng). Tuy nhiên, vị ngọt không bị thay đổi dưới điều kiện nóng lạnh.

Các chuyên gia đã thử xử lý thực phẩm trong điều kiện 5 độ C, nhiệt độ lý tưởng để giữ lạnh, hoặc đun nóng lên ở nhiệt độ 35 độ C. Sau đó, những người tình nguyện nếm thử 2 loại thức ăn.

Kết quả cho thấy cả vị chua và vị se trở nên đậm hơn ở nhiệt độ cao, và độ đậm đặc kéo dài lâu hơn khi được ăn kèm nước uống ướp lạnh. Vị đắng cũng trở nên đắng hơn trong điều kiện lạnh.

Đối với một thiểu số người, được gọi là những người "nếm nhiệt độ", bản thân sự nóng lạnh cũng là một mùi vị đặc biệt.

Ở những người "nếm nhiệt độ", chiếm 20 - 30% dân số, các khu vực "nếm" nóng hoặc lạnh trên bề mặt lưỡi tạo ra một mùi vị đặc trưng mà không cần phải có sự hiện diện của thực phẩm. Và họ có khả năng nếm thức ăn và thức uống giỏi hơn người thường.