

XUẤT HIỆN MÙI VỊ THỨ 6

Một nhóm chuyên gia Mỹ tuyên bố đã xác định được một thụ quan có thể giúp lưỡi cảm nhận vị thứ 6 thay vì 5 như trước nay.

>>> Hợp chất tạo mùi vị đắng và hormone thèm ăn

Lâu nay con người có khả năng dùng lưỡi phân biệt 5 vị, gồm ngọt, chua, mặn, đắng và umami (vị giống như thịt). Hiện các chuyên gia đã chứng minh được sự tồn tại của vị thứ 6, đó chính là vị béo.

Đội ngũ chuyên gia của Đại học Washington (Mỹ) tuyên bố đã tìm được một thụ quan hóa chất có thể nếm được vị béo, và độ nhạy của lưỡi tùy thuộc vào từng cá nhân.

Thụ quan này, nằm trong nụ nếm của lưỡi, có thể cảm nhận được các phân tử chất béo, theo Telegraph dẫn lại báo cáo trên chuyên san Lipid Research.

Phát hiện trên có thể giúp giải thích tại sao một số người ăn nhiều thực phẩm chứa đầy chất béo hơn người khác, do họ ít nhận thức được mùi vị thức ăn trên đầu lưỡi. Từ đó, các chuyên gia hy vọng có thể tận dụng kết quả nghiên cứu để đối phó tình trạng béo phì đang lan rộng hiện nay.

Trong cuộc nghiên cứu, các nhà khoa học cho thấy người càng có nhiều thụ quan gọi là CD36 càng có khả năng phát hiện sự hiện diện của chất béo trong thức ăn. Còn những người có hàm lượng CD36 thấp lại khó nếm được vị béo, khiến họ có khuynh hướng hấp thu nhiều thực phẩm gây béo phì hơn người khác.

Có 20% số người trên thế giới được cho rằng đang sở hữu một dạng gene CD36 khiến lưỡi họ "điếc" trước vị béo.

Một thành viên của nhóm nghiên cứu là Yanina Pepino cho hay, kết quả thử nghiệm ở động vật cho thấy một chế độ ăn giàu chất béo có thể dẫn đến hậu quả là hàm lượng CD36 sản sinh ít hơn, và càng khiến đối tượng ít nhạy cảm trước chất béo.