

[Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkozenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Smak to doznanie bardziej złożone niż sądzono

Wrażenia smakowe stanowią wypadkową nie tylko zmysłów smaku i węchu - duży udział w kształtowaniu się tego typu odczuć bierze również wzrok - twierdzą amerykańscy naukowcy.

Na tegorocznym spotkaniu Amerykańskiego Towarzystwa Chemicznego, które odbyło się w Nowym Orleanie (USA), zaprezentowano eksperyment dowodzący, że zmysł wzroku może być czasem bardziej istotny w odczuwaniu smaku niż rzeczywiste bodźce działające na język, czy nos.



Naukowcy udowodnili to zjawisko na przykładzie degustacji białego wina Sauvignon Blanc, które zawiera wiele naturalnych substancji chemicznych, nadających mu posmak banana, męczennicy jadalnej, papryki i bukszpanu.

Wino Sauvignon Blanc zabarwiono na czerwono tak, by przypominało odcieniem wytwory z innych szczepów winogron typu merlot lub cabernet. Następnie nalano napój do kieliszka i poproszono osoby badane o spróbowanie trunku. Okazało się, że degustatorzy nie wychwytywali w smaku nut charakterystycznych dla Sauvignon Blanc, wręcz przeciwnie, zaczęli zauważać elementy posmaku typowe dla merlot lub cabernet, gdyż po dokonaniu oceny koloru wina, tego się właśnie spodziewali.

Terry E. Acree z Cornell University przekonuje, że podobne efekty zmiany smaku można zaobserwować, manipulując zmysłem węchu.

Podaje przykład prostego eksperymentu, który polega na powąchaniu karmelu, truskawki lub innego słodkiego produktu, a następnie wypiciu łyka zwykłej wody - woda nabiera słodkiego posmaku. Nie dzieje się tak, jeśli przed skosztowaniem wody powąchamy chleb lub mięso.

Acree twierdzi również, że zmysł wzroku nie zawsze jest w stanie zdeterminować smak pokarmu, gdyż czasem spożywamy jedzenie wyglądające nieapetycznie, a mimo to, nauczeni wcześniejszymi pozytywnymi doświadczeniami, potrafimy cieszyć się doznaniem smakowymi opartymi głównie na zmysłach smaku i zapachu.

"Pojawiły się nowe poglądy na to, jak ludzie postrzegają smak jedzenia. Kiedyś smak uważano za wypadkową smaku i zapachu. Teraz zaczynamy rozumieć, że smak zależy od części mózgu odpowiedzialnych za smak, zapach, dotyk i wzrok. Zsumowanie tych wszystkich odczuć i dodanie do nich naszych emocji i przeszłych doświadczeń tworzy ostateczne wrażenie smaku i determinuje, czy lubimy określone pokarmy" - mówi Acree.

Źródło: <http://www.naukawpolsce.pap.pl>
<http://laboratoria.net/aktualnosci/17470.html>



23-12-2024

Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia

Najserdeczniejsze życzenia zdrowych, radosnych i pogodnych Świąt Bożego Narodzenia.



23-12-2024

Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!

Odbędą się one w dniach 11-13 czerwca w Expo XXI w Warszawie.



23-12-2024

Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn

Kobiety często nie czują typowych bólów co skutkuje gorszymi wynikami.



23-12-2024

Świąteczna apteczka

Szczypta umiaru i coś na zgage



23-12-2024

Radioaktywny pluton się nie ukryje

Naukowcy znajdują go nawet na lodowcach



23-12-2024

Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14

Wyłoniono autorów najlepszych prac licencjackich i inżynierskich.



23-12-2024

Polacy są umiarkowanie prospołeczni

Polacy chcą wspierać materialnie.



23-12-2024

Związek między traumą z dzieciństwa a zespołem jelita drażliwego

Pokazały badania polskich naukowców.

Informacje dnia: [Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!](#) [Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn](#) [Świąteczna apteczka](#) [Radioaktywny pluton się nie ukryje](#) [Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#) [Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!](#) [Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn](#) [Świąteczna apteczka](#) [Radioaktywny pluton się nie ukryje](#) [Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#) [Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!](#) [Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn](#) [Świąteczna apteczka](#) [Radioaktywny pluton się nie ukryje](#) [Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#)

Partnerzy