

[Akceptuje](#)

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](#) [Szkolenia](#) [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](#)

Wiadomo, dlaczego pieprz syczański powoduje mrowienie ust



Osobom jadającym ostre chińskie potrawy znane jest charakterystyczne uczucie odrętwienia i mrowienia ust wywoływane przez pieprz syczuański. Badacze już wiedzą, że dzieje się tak, bo pobudza on receptory reagujące na lekki dotyk.

Badanie opisane w magazynie "Proceedings of the Royal Society B" może pomóc wyjaśnić, dlaczego właściwie ludzie odbierają poszczególne smaki w taki, a nie inny sposób - uważa współautor badania neurobiolog dr Nobuhiro Hagura z University College London.

Pieprz syczuański uzyskiwany jest z zewnętrznej łupiny jagody żółtodrzewu pieprzowego (*Zanthoxylum piperitum*) rosnącego na terenie Chin i Himalajów. Przyprawa ta dodawana jest do regionalnych potraw i powoduje uczucie mrowienia ust, podobne do lekkiego porażenia prądem.

Poprzednie badania sugerowały, że podobną reakcję może wywoływać związek chemiczny z ang. sanshool. Inne naturalne składniki, jak mentol czy kapsaicyna w ostrych papryczkach chili, aktywują receptory na języku, które odpowiadają za odczuwanie ciepła czy zimna. Jednak naukowcy orzekli, że związek chemiczny w pieprzu aktywuje nerwy, które odpowiadają za odczuwanie dotyku. Nie było jednak wiadomo, jak to się dzieje.

Aby się tego dowiedzieć, Hagura i jego koledzy przeprowadzili eksperyment z udziałem 28 mężczyzn, którym podawano pieprz. Po kilku minutach mężczyźni odczuwali drętwienie i mrowienie ust. Wtedy badacze wykorzystali urządzenie wprawiające w wibracje palce uczestników i pytali ich, czy frekwencja tych wibracji jest szybsza czy wolniejsza niż mrowienie ust. Obliczono, że pieprz powodował odczuwanie 50 wibracji na sekundę, co odpowiada częstotliwości odczuwania nerwów rozpoznających lekki dotyk.

Odkrycia pomogą rozszerzyć wiedzę na temat tego, jak sygnały w skórze są tłumaczone na złożone doznania w mózgu - podkreślił Hagura. Może też wyjaśnić, jaką rolę dotyk odgrywa w odczuwaniu smaku. Pieprz syczuański nie dodaje jedzeniu wiele smaku, więc musi chodzić o odczucia dotykowe, jakie zapewnia - dodaje.

Źródło: www.nauka.pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/19329.html>



27-03-2025

[Jak otworzyć laboratorium?](#)

Laboratorium może być dobrym pomysłem na biznes.



26-03-2025

[Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo](#)

Dziękujemy wszystkim, którzy odwiedzili nas.



26-03-2025

[W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki](#)

Trójwymiarowy druk może stać się z czasem jednym z filarów produkcji.



26-03-2025

Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w...

W aż puli 66 mln zł.



26-03-2025

Błonica - choroba groźna także dla dorosłych

Po 40. roku życia choroba staje się równie groźna.



26-03-2025

87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny

W 2024 roku z hejtem zetknęło się 45 proc. internautów.



26-03-2025

[Nowe materiały do budowy okrętów wojskowych](#)

Naukowcy z Politechniki Wrocławskiej pracują nad nimi.



26-03-2025

[Mandimycyna - nowy potencjalny środek przeciwgrzybiczy](#)

Zabija grzyby odporne na wiele leków.

Informacje dnia: [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

Partnerzy