

### [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](#)

## **Pingwiny nie czują smaku ryby**



**Grupa naukowców, której pracami kierował dr Huabin Zhao z Uniwersytetu w Wuhanie, zaczął badania od zanalizowania nowo opisanych genomów pingwinów Adeli, pingwinów cesarskich i 14 innych ptaków. Wyjaśniło się, że wprawdzie sporo ptaków, np. kury, zięby czy papugi zielone, nie wyczuwa słodkiego smaku, to w odróżnieniu od pingwinów, nadal dysponuje receptorami goryczy i umami.**

*Nasze wyniki silnie sugerują, że zdolność wyczuwania umami i goryczy została utracona u wspólnego przodka wszystkich pingwinów, zaś słodyczy [jakiś czas] wcześniej - przedstawia dr Jianzhi Zhang z Uniwersytetu Michigan, nadmieniając, że uczonych zdumiały przynajmniej 2 rzeczy. Co najważniejsze, pingwiny jedzą ryby, dlatego można by przypuszczać, że potrzebują genów receptorów umami [...]. Poza tym, generalnie smak kwaśny pozwala wykryć zepsutą żywność, a gorycz produkty toksyczne i choć przypuszczalnie pingwiny nie mogą wykorzystać smaku, by wykryć toksyny, nie wiemy, czy mają na to inne sposoby.*

Badacze wysnuli nową teorię nt. utraty smaku u pingwinów. Bezlotki te ewoluowały w mroźnej Antarktyce, a skądinąd wiadomo, że receptory słodyczy, umami i goryczy, ale nie smaków słonego i kwaśnego, są nieaktywne w niskiej temperaturze. Godzi się uznać, że jeżeli i tak nie działały, ich utrata w trakcie ewolucji miała znikomy wpływ. Od tego czasu mnóstwo pingwinów rozmieściło się w cieplejszych klimatach, ale skoro przodkowie utracili geny receptorów 3 smaków jeszcze w Antarktyce, genów i smaków nie dało się odzyskać nawet po migracji

Uzupełniające badania anatomii języków pingwinów wykazały, że nie ma na nich receptorów smaku, nawet słonego i kwaśnego. W miejsce tego wyściela je szczecina, która pomaga w zatrzymaniu śliskiej zdobyczy. Ze względu na fakt że ptaki połykają ją w całości, nie ma dużego znaczenia, jak smakuje.

Zhang dopowiada, że nie jest pewien, czy pingwiny rzeczywiście nie mają kubków smakowych, bo mogą się one znajdować gdzieś indziej w jamie ustnej, np. na podniebieniu, albo w krtani.

Opierając się na przykładzie kolibrów, u których nastąpiła skądinąd utrata genów kodujących receptory słodyczy, lecz ich funkcje przejęły podobnie zbudowane receptory umami, uczoney wyjaśnia, że u pingwinów nie nastąpiło zbieżne "przebranzowienie". Ponieważ receptory smaków kwaśnego i słonego są strukturalnie zupełnie inne od receptorów słodyczy i umami, nie mogłyby posłużyć do wykrywania tych ostatnich.

Źródło: [ABC News](#)

<http://laboratoria.net/aktualnosci/23126.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**