

[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](#) [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](#)

Zestaw genów wpływa na pociąg do słodczy



Zestaw genów, który wpływa na wrażliwość ludzi na smak słodki - niezależnie czy jest to smak naturalnego cukru, czy syntetycznych słodzików - udało się zidentyfikować w badaniach na bliźniętach - informuje pismo "Twin Research and Human Genetics".

Warianty tych genów odpowiadają w ok. 30 proc. za odmienną wrażliwość różnych osób na słodki smak.

„Nadmierny pociąg do słodczy jest często postrzegany jako ludzka słabość. Nasza praca wskazuje jednak, że wrażliwość na słodki smak jest wrodzona i częściowo odpowiada za nią zestaw genów. Podobnie jak ludzie rodzący się ze słabym zmysłem słuchu muszą podkreślać głośność, gdy słuchają radia, ci, którzy rodzą się z mniejszą wrażliwością na smak słodki mogą potrzebować dodatkowej łyżeczki cukru w kawie, by odczuć jej słodycz" - tłumaczy współautorka pracy dr Danielle Reed z Monell Chemical Senses Center w Filadelfii.

Jej zespół we współpracy z kolegami z Rutgers University w New Brunswick, (New Jersey, USA) oraz University of Queensland w Brisbane (Australia) przeprowadził badania wśród 243 par bliźnięt jednojajowych, 452 par bliźnięt dwujajowych oraz 511 osób bez rodzeństwa. Badani byli w wieku od 12 do 26 lat. Każdy z nich musiał spróbować roztworów czterech słodkich substancji i ocenić intensywność ich słodyczy. Były to: roztwór dwóch występujących naturalnie cukrów - fruktozy (cukier zawarty przede wszystkim w owocach) i glukozy (podstawowe źródło energii dla komórek naszego organizmu) oraz sztucznych słodzików - popularnego aspartamu i dihydrochalkonu neohesperydyny (NHDC).

Porównanie bliźnięt jednojajowych (które są niemal identyczne pod względem genetycznym) z dwujajowymi (które różnią się genetycznie tak, jak zwykle rodzeństwo) pozwala określić, w jakim stopniu dana cecha jest uwarunkowana czynnikami genetycznymi, a w jakim środowiskowymi, np. dietą w okresie dzieciństwa.

Jak tłumaczą naukowcy, jeśli przyjąć, że w dzieciństwie bliźnięta przeważnie brały udział we wspólnych rodzinnych posiłkach, to okazuje się, że te wspólne doświadczenia mają niewielki wpływ na percepcję smaku słodkiego. „Nasze wyniki wskazują, że wspólne doświadczenia, takie jak posiłki rodzinne, nie miały widocznego wpływu na upodobania bliźnięt do smaku słodkiego" - tłumaczy Reed. Innymi słowy, badanie to podważa popularną teorię, że dostęp w dzieciństwie do dużych ilości

słodkich pokarmów może obniżać naszą wrażliwość na słodki smak i zwiększyć pociąg do słodyczy.

Badacze ocenili też, że wśród genetycznych czynników mających wpływ na odczuwanie smaku słodkiego – zarówno naturalnie występujących cukrów, jak i syntetycznych słodzików - najsilniejszą rolę odgrywa zestaw genów, związany z jedną ścieżką biochemiczną. Ich zdaniem odpowiada on w ok. 30 proc. za to jak poszczególni ludzie różnią się wrażliwością na słodki smak.

Ponadto, zdolność do odczuwania smaku słodkiego spadała wraz z wiekiem (o ok. 2-5 proc. rocznie) i była wyższa u osób, które przebyły zapalenie ucha środkowego. Mężczyźni nieco silniej odczuwali słodycz aspartamu niż kobiety.

Źródło: www.pap.pl

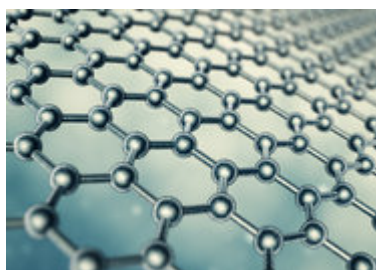
<http://laboratoria.net/aktualnosci/23943.html>



02-07-2024

[Ekran dotykowy bez problematycznego indu](#)

Tańsze i bardziej przyjazne środowisku.



02-07-2024

[Świat atomów i cząsteczek](#)

Jak dzięki różnym metodom obrazowania zobaczyć “całego słonia”



02-07-2024

[Żyjemy w czasach multitożsamości](#)

Ekspert o mediach społecznościowych.



02-07-2024

[Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#)

Równość płci może mieć związek ze swobodą wyboru tego, co się je.



02-07-2024

[Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#)

Alarmuje Światowa Organizacja Zdrowia.



02-07-2024

Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu

Informuje "Nature".



02-07-2024

Tancerze są mniej neurotyczni niż ogół populacji

Jednocześnie są bardziej ugodowi i ekstrawertyczni.



02-07-2024

Rząd planuje, aby minister mógł odwołać dyrektora NCBR

Dyrektor Narodowego Centrum Badań i Rozwoju będzie mógł zostać odwołany.

Informacje dnia: [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#) [Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach](#)

[multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

Partnerzy