

### [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 bliźniąt jednojajowych, 452 par bliźniąt 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 bliźniąt 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 bliźniąt 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 słodczy.

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 przeżyły zapalenie ucha środkowego. Mężczyźni nieco silniej odczuwali słodczy aspartamu niż kobiety.

Źródło: [www.pap.pl](http://www.pap.pl)

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



23-12-2024

## Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia

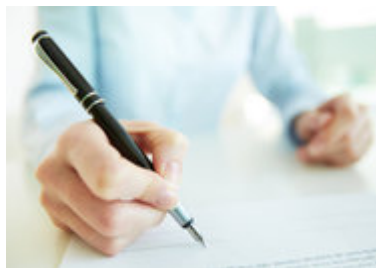
Najserdeczniejsze życzenia zdrowych, radosnych i pogodnych Świąt Bożego Narodzenia.



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 zgagę



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**