

[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](#) [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](#)

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, uczony 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](#)

<https://laboratoria.net/aktualnosci/23126.html>



29-05-2026

Susza/ Ulewne deszcze i fale upałów to dwie strony zmiany klimatu

Wynika z danych IMGW-PIB.



29-05-2026

Wypalenie rodzicielskie może być poprzedzone spadkiem ciekawości

Wykazało badanie Uniwersytetu SWPS.



29-05-2026

Studenci z Wrocławia pracują nad komunikacją opartą na falach...

Czy możliwa jest komunikacja bez użycia głosu i ruchu?



29-05-2026

Sztucznej inteligencji brakuje „iskry” i smaku badawczego

Są jeszcze miejsca, gdzie modele AI przegrywają w starciu z ludzkim intelektem.



29-05-2026

Już za 3 tygodnie branża spotka się na PCI Days 2026

W dniach 16-18 czerwca 2026 r. w EXPO XXI Warszawa



21-05-2026

Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej

Resort nauki udostępnił go.



21-05-2026

[Kleszcz to tylko pośrednik](#)

Krętki Borrelia to częściowo „prezent” od gryzoni i ptaków.



21-05-2026

[Pod względem leczenia czerniaka Polska w czołówce Europy](#)

W ciągu 8 lat przeżywalność pacjentów z tym nowotworem wzrosła o 20 proc.

Informacje dnia: [Susza/ Ulewne deszcze i fale upałów to dwie strony zmiany klimatu](#) [Wypalenie rodzicielskie może być poprzedzone spadkiem ciekawości](#) [Studenci z Wrocławia pracują nad komunikacją opartą na falach mózgowych](#) [Sztucznej inteligencji brakuje „iskry” i smaku badawczego](#) [Już za 3 tygodnie branża spotka się na PCI Days 2026](#) [Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej](#) [Susza/ Ulewne deszcze i fale upałów to dwie strony zmiany klimatu](#) [Wypalenie rodzicielskie może być poprzedzone spadkiem ciekawości](#) [Studenci z Wrocławia pracują nad komunikacją opartą na falach mózgowych](#) [Sztucznej inteligencji brakuje „iskry” i smaku badawczego](#) [Już za 3 tygodnie branża spotka się na PCI Days 2026](#) [Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej](#)

Partnerzy