

Вкус сычуаньского перца оказался вибрацией

Ученые из Университетского колледжа в Лондоне обнаружили, что вкусовые ощущения при поедании сычуаньского перца фактически являются ощущением вибрации: они возникают благодаря работе механорецепторных нервных волокон типа RA1.



Сычуаньский перец
Фото: coffeeandvanilla.com

Исследование опубликовано в журнале Proceedings of the Royal Society B, кратко о нем пишет ScienceNow.

Установить природу вкусовых ощущений удалось благодаря простому эксперименту. Несколько добровольцам наносили на нижнюю губу молотый сычуаньский перец, при этом их пальцы находились на механическом вибраторе с переменной скоростью вращения. Участники эксперимента должны были подобрать частоту вибратора таким образом, чтобы тактильные ощущения в руке максимально соответствовали покалыванию в губе.

Оказалось, что эта частота для разных добровольцев находится примерно в одном и том же диапазоне — около 50 герц. Механические ощущения этого диапазона проводят нервные волокна типа RA1. Их десенсibilизация (утомление) при помощи механической вибрации вызывала изменение «вкуса» при последующем контакте с перцем — пощипывания снижали свою частоту. Это, по словам ученых, говорит о том, что волокна RA1 являются общими как для механических, так и для характерных вкусовых ощущений от данной приправы.

Вещество, которое вызывает «вкус» сычуаньского перца, было известно ранее, оно называется гидрокси- α -саншул. Однако какие именно физиологические механизмы опосредуют его действие, до сих пор было не ясно. Новое исследование, однако, не исключает то, что в передаче механических ощущений участвуют не только волокна RA1, но и другие, например, типа C.

То что вкус в гастрономическом понимании складывается не только из ощущений сладости, горечи, кислоты и солености, было физиологам известно очень давно. Типичными обладателями таких нестандартных вкусов являются мята (ее действующее вещество, ментол, активирует холодовые рецепторы TRPM8) и чилийский перец (капсаицин воздействует на рецепторы горячего TRPV1). Также в 1908 году был открыт пятый вкус — мясной вкус умами, вызываемый действием глутамата и рибонуклеотидов на специальные рецепторы.

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

Автор текста: **Артур**

Скальский.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](#)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)