

### [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](#)

## Smak to doznanie bardziej złożone niż sądzono

Wrażenia smakowe stanowią wypadkową nie tylko zmysłów smaku i węchu - duży udział w kształtowaniu się tego typu odczuć bierze również wzrok - twierdzą amerykańscy naukowcy.

Na tegorocznym spotkaniu Amerykańskiego Towarzystwa Chemicznego, które odbyło się w Nowym Orleanie (USA), zaprezentowano eksperyment dowodzący, że zmysł wzroku może być czasem bardziej istotny w odczuwaniu smaku niż rzeczywiste bodźce działające na język, czy nos.



Naukowcy udowodnili to zjawisko na przykładzie degustacji białego wina Sauvignon Blanc, które zawiera wiele naturalnych substancji chemicznych, nadających mu posmak banana, męczennicy jadalnej, papryki i bukszpanu.

Wino Sauvignon Blanc zabarwiono na czerwono tak, by przypominało odcieniem wytwory z innych szczepów winogron typu merlot lub cabernet. Następnie nalano napój do kieliszka i poproszono osoby badane o spróbowanie trunku. Okazało się, że degustatorzy nie wychwytywali w smaku nut charakterystycznych dla Sauvignon Blanc, wręcz przeciwnie, zaczęli zauważać elementy posmaku typowe dla merlot lub cabernet, gdyż po dokonaniu oceny koloru wina, tego się właśnie spodziewali.

Terry E. Acree z Cornell University przekonuje, że podobne efekty zmiany smaku można zaobserwować, manipulując zmysłem węchu.

Podaje przykład prostego eksperymentu, który polega na powąchaniu karmelu, truskawki lub innego słodkiego produktu, a następnie wypiciu łyka zwykłej wody - woda nabiera słodkiego posmaku. Nie dzieje się tak, jeśli przed skosztowaniem wody powąchamy chleb lub mięso.

Acree twierdzi również, że zmysł wzroku nie zawsze jest w stanie zdeterminować smak pokarmu, gdyż czasem spożywamy jedzenie wyglądające nieapetycznie, a mimo to, nauczeni wcześniejszymi pozytywnymi doświadczeniami, potrafimy cieszyć się doznaniem smakowymi opartymi głównie na zmysłach smaku i zapachu.

*"Pojawiły się nowe poglądy na to, jak ludzie postrzegają smak jedzenia. Kiedyś smak uważano za wypadkową smaku i zapachu. Teraz zaczynamy rozumieć, że smak zależy od części mózgu odpowiedzialnych za smak, zapach, dotyk i wzrok. Zsumowanie tych wszystkich odczuć i dodanie do nich naszych emocji i przeszłych doświadczeń tworzy ostateczne wrażenie smaku i determinuje, czy lubimy określone pokarmy"* - mówi Acree.

Źródło: <http://www.naukawpolsce.pap.pl>  
<http://laboratoria.net/aktualnosci/17470.html>



09-10-2024

## **Biologia przystosowała człowieka do przeżywania sytuacji stresowych**

Doświadczenie powodzi wiąże się z ogromnym stresem.



09-10-2024

## **Wiadomo, jak niektóre bakterie rozkładają plastik**

Odkrycie może pomóc w opracowaniu nowych metod.



09-10-2024

## **Sztuczna inteligencja badając oczy, oceni ryzyko chorób serca**

Ta metoda daje nadzieję na zmianę sposobu, w jaki zarządzamy chorobami.



09-10-2024

## **Szczepionka przeciwko wirusowi HPV**

WHO zaleca kolejną szczepionkę w jednej dawce



09-10-2024

## **Całe "okablowanie" mózgu muszki opisane**

A Polak ma publikację w "Nature", bo... grał w grę.



09-10-2024

## **Dzięki pracy noblistów AI stała się jedną z najważniejszych...**

Wyniki badań nad nią - przełomowe dla ludzkości.



09-10-2024

## [Badania mikroRNA, ważne dla zrozumienia chorób](#)

Nagrodzone medycznym Noblem.



09-10-2024

## [Grzyby i ludzie mają wspólnego przodka](#)

Rozmowa z mykolog dr hab. Martą Wrzosek.

**Informacje dnia:** [Biologia przystosowała człowieka do przeżywania sytuacji stresowych](#) [Wiadomo, jak niektóre bakterie rozkładają plastik](#) [Sztuczna inteligencja badając oczy, oceni ryzyko chorób serca](#) [Szczepionka przeciwko wirusowi HPV](#) [Całe "okablowanie" mózgu muszki opisane](#) [Dzięki pracy noblistów AI stała się jedną z najważniejszych technologii](#) [Biologia przystosowała człowieka do przeżywania sytuacji stresowych](#) [Wiadomo, jak niektóre bakterie rozkładają plastik](#) [Sztuczna inteligencja badając oczy, oceni ryzyko chorób serca](#) [Szczepionka przeciwko wirusowi HPV](#) [Całe "okablowanie" mózgu muszki opisane](#) [Dzięki pracy noblistów AI stała się jedną z najważniejszych technologii](#)

**Partnerzy**