

[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](#)

Sztuńce zmieniają smak potraw



Rozmiar, waga, kolor i kształt łyżki, której używamy do jedzenia, mogą wpływać na odczuwany smak - informuje pismo "Flavour". Ser nabity na nóż jest... bardziej słony.

Prowadzone na ponad 100 studentach badania, które przeprowadzili naukowcy z University of Oxford (Wlk. Brytania) wykazały, że kawałki sera nabijane na nóż mają smak bardziej słony, niż gdy przy jedzeniu używa się widelca czy wykałaczki. Jogurt zaś smakuje lepiej, jeśli nabiera się go białą łyżeczką, a nie czarną. Mniejsze łyżeczki, używane zwykle do jedzenia deserów, wzmacniają smak słodki. Także waga sztućców może wpływać na odczuwany smak.

Jak twierdzą kierujący badaniami prof. Charles Spence i dr Vanessa Harrar, wyniki te sugerują, że mózg ocenia pokarm zanim jeszcze trafi on do ust. W procesie tym bierze udział wiele zmysłów - smak, dotyk, wzrok i węch.

Wcześniejsze prace wykazały na przykład, że na ocenę potraw i napojów mogą wpływać naczynia gliniane, a ludzie zwykle jedzą mniej, gdy dostają potrawy na mniejszych talerzach. Tego rodzaju wiedza może się przydać dietetykom i wzmocnić doznania w wykwinnych restauracjach.

Źródło: www.pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/18394.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