

[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](#) [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](#)

Wiadomo, dlaczego pieprz syczański powoduje mrowienie ust



Osobom jadającym ostre chińskie potrawy znane jest charakterystyczne uczucie odrętwienia i mrowienia ust wywoływane przez pieprz syczuański. Badacze już wiedzą, że dzieje się tak, bo pobudza on receptory reagujące na lekki dotyk.

Badanie opisane w magazynie "Proceedings of the Royal Society B" może pomóc wyjaśnić, dlaczego właściwie ludzie odbierają poszczególne smaki w taki, a nie inny sposób - uważa współautor badania neurobiolog dr Nobuhiro Hagura z University College London.

Pieprz syczuański uzyskiwany jest z zewnętrznej łupiny jagody żółtodrzewu pieprzowego (*Zanthoxylum piperitum*) rosnącego na terenie Chin i Himalajów. Przyprawa ta dodawana jest do regionalnych potraw i powoduje uczucie mrowienia ust, podobne do lekkiego porażenia prądem.

Poprzednie badania sugerowały, że podobną reakcję może wywoływać związek chemiczny z ang. sanshool. Inne naturalne składniki, jak mentol czy kapsaicyna w ostrych papryczkach chili, aktywują receptory na języku, które odpowiadają za odczuwanie ciepła czy zimna. Jednak naukowcy orzekli, że związek chemiczny w pieprzu aktywuje nerwy, które odpowiadają za odczuwanie dotyku. Nie było jednak wiadomo, jak to się dzieje.

Aby się tego dowiedzieć, Hagura i jego koledzy przeprowadzili eksperyment z udziałem 28 mężczyzn, którym podawano pieprz. Po kilku minutach mężczyźni odczuwali drętwienie i mrowienie ust. Wtedy badacze wykorzystali urządzenie wprawiające w wibracje palce uczestników i pytali ich, czy frekwencja tych wibracji jest szybsza czy wolniejsza niż mrowienie ust. Obliczono, że pieprz powodował odczuwanie 50 wibracji na sekundę, co odpowiada częstotliwości odczuwania nerwów rozpoznających lekki dotyk.

Odkrycia pomogą rozszerzyć wiedzę na temat tego, jak sygnały w skórze są tłumaczone na złożone doznania w mózgu - podkreślił Hagura. Może też wyjaśnić, jaką rolę dotyk odgrywa w odczuwaniu smaku. Pieprz syczuański nie dodaje jedzeniu wiele smaku, więc musi chodzić o odczucia dotykowe, jakie zapewnia - dodaje.

Źródło: www.nauka.pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/19329.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 zgage



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