nieuws

Kunnen voedingsproducenten smaakzin ooit manipuleren?

nieuws

Een eiwitsluis in onze smaakpapillen maakt, onder invloed van de temperatuur, dat warm bier bitter smaakt, een rode Bordeauxwijn het best op kamertemperatuur gedronken wordt en dat een lauw ijsje zoeter smaakt. Mogelijk kan men die sluis ooit manipuleren met chemische stoffen om onaangename bijsmaken te onderdrukken, denken vorsers van de KULeuven. Hun onderzoek staat in het vakblad Nature.

16 DECEMBER 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:55

Een eiwitsluis in onze smaakpapillen maakt, onder invloed van de temperatuur, dat warm bier bitter smaakt, een rode Bordeauxwijn het best op kamertemperatuur gedronken wordt en dat een lauw ijsje zoeter smaakt. Mogelijk kan men die sluis ooit manipuleren met chemische stoffen om onaangename bijsmaken te onderdrukken, denken vorsers van de KULeuven. Hun onderzoek staat in het vakblad Nature.
Mensen onderscheiden vijf basissmaken: zout, zoet, zuur, bitter en umami, Japans voor de bouillonachtige smaak in onder andere vlees en gerijpte kazen. De smaakreceptoren, gespecialiseerde eiwitten in de smaakpapillen van de tong, zorgen voor de waarneming. Wanneer smaakstoffen in voeding of drank de smaakreceptoren raken, gaat in de smaakpapil het microscopisch kleine sluisje TRPM5 open. Er gaat een elektrisch signaal naar onze hersenen. Daar wordt het omgezet in een smaakgewaarwording.
Het Leuvense Laboratorium voor Fysiologie ontdekte dat het TRPM5-sluisje in de smaakpapillen heel sterk onderhevig is aan veranderingen in de temperatuur. Bij 15°C gaat het sluisje amper open, maar bij 37°C ligt de gevoeligheid ruim 100 keer hoger. Hoe warmer het voedsel of de drank in de mond, hoe sterker TRPM5 reageert en hoe sterker het elektrische smaaksignaal naar de hersenen. Wie bijvoorbeeld een koud ijsje eet, proeft de zoete smaak pas op het moment dat het ijs in de mond opwarmt. Dient men hetzelfde ijs warmer op, dan is de reactie van TRPM5 in de smaakpapillen veel intenser en smaakt het gesmolten ijs veel zoeter.

Bron: De Tijd

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada