nieuws

Meisjes zijn fijnere proevers dan jongens

nieuws

Meisjes nemen een breder smakenpalet waar dan jongens. Dat blijkt uit een onderzoek van de universiteit van Kopenhagen bij 8.900 Deense schoolkinderen. Jongens hebben evenveel smaakpapillen, maar toch zijn meisjes beter in het onderscheiden van smaken dan jongens. Ze kunnen diverse concentraties zuur en zoet uit elkaar houden. "Jongens hebben voor een gelijke smaakherkenning tien procent meer zuurheid en twintig procent meer zoetheid nodig dan meisjes", zegt onderzoeker Michale Born Frost.

2 JANUARI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:06

Meisjes nemen een breder smakenpalet waar dan jongens. Dat blijkt uit een onderzoek van de universiteit van Kopenhagen bij 8.900 Deense schoolkinderen. Jongens hebben evenveel smaakpapillen, maar toch zijn meisjes beter in het onderscheiden van smaken dan jongens. Ze kunnen diverse concentraties zuur en zoet uit elkaar houden. "Jongens hebben voor een gelijke smaakherkenning tien procent meer zuurheid en twintig procent meer zoetheid nodig dan meisjes", zegt onderzoeker Michale Born Frost.

Een andere opmerkelijke vaststelling is dat één op de drie schoolgaande kinderen ongezoete dranken verkiest. Geblinddoekt proefden alle deelnemers aan het onderzoek verschillende varianten van dezelfde limonade - met verschillende graden van zuurheid en zoetheid. Ruim dertig procent van de kinderen gaf de voorkeur aan de varianten met weinig of zelfs geen toegevoegde suiker. "Producenten zouden hun limonades veel minder gezoet kunnen verkopen", concluderen de wetenschappers.

Ongezoete dranken zijn het populairst bij meisjes. Misschien omdat ze sneller dan jongens proeven dat iets zoet smaakt, maar misschien speelt ook de dwang van de slanke lijn een rol, schrijft De Standaard. Voor de helft van de kinderen kan limonade niet zoet genoeg zijn. Verder blijkt dat jongens eerder voor uitgesproken smaken gaan, zowel aan de zoete als de zure kant van het smakenspectrum.

Volgens de onderzoekers zijn de jongeren in het algemeen overigens graag bereid om gewaagde smaken uit te proberen. De jongens en meisjes die deelnamen aan het onderzoek, vinden in elk geval niet dat ze moeilijke eters zijn. Indien dat bij uw kinderen niet het geval is, hoeft u niet te wanhopen. De studie heeft immers ook uitgewezen dat

de smaakzin verbetert van zodra de puberteit aanbreekt. Rond de leeftijd van dertien, veertien jaar gaan jongeren meer smaken herkennen en worden ze vooral voor zure smaken gevoeliger. Rond diezelfde leeftijd begint ook de voorkeur voor zoet af te vlakken.
Lees ook: geVILT: Over smaak valt wél te twisten

Bron: De Standaard

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