

Οι επιστήμονες βρήκαν την έκτη αίσθηση και εξηγεί γιατί δεν μπορούμε να αντισταθούμε στα μακαρόνια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Young toddler boy eating messy pasta

Υπάρχει λόγος που δεν μπορείτε να αντισταθείτε σε ένα μπολ με μακαρόνια. Και ο λόγος είναι ότι σας αρέσει η γεύση που έχει το άμυλο.

Σύμφωνα με τους επιστήμονες η γεύση που έχει το άμυλο μπορεί να είναι η έκτη αίσθηση που έρχεται να συμπληρώσει την γνωστή πεντάδα του γλυκού, αλμυρού, πικρού, ξινού και umami που γνωρίζουμε μέχρι σήμερα.

Ο Juyn Lim, ο ερευνητής από το πανεπιστήμιο του Oregon που έκανε την έρευνα αναφέρει ότι οι εθελοντές που έλαβαν μέρος σε αυτή μπορούσαν να γευτούν το άμυλο σε διαφορετικές ενώσεις με υδατάνθρακες. Οι εθελοντές είχαν αποκλεισμένους τους γευστικούς αισθητήρες του γλυκού, οι οποίοι είναι και οι

πρώτοι που ανταποκρίνονται στην παρουσία των υδατανθράκων.

Ο Lim αναφέρει ότι τα στοιχεία αυτά της έρευνας μπορεί να αποτελέσουν τα πρώτα σημάδια ότι το άμυλο είναι γεύση, αλλά, φυσικά, πρέπει να γίνουν και περαιτέρω έρευνες. Δεν είναι λίγοι, πάντως, οι επιστήμονες που συμφωνούν με τον Lim, όπως ο Michael Tordoff, Ph.D. που αναφέρει ότι αυτός μπορεί να είναι και ο λόγος που μας αρέσουν τόσο πολύ τα μακαρόνια και οι πατάτες.

Κατερίνα Νανοπούλου

Πηγή: [huffingtonpost.gr/newscientist.com](https://www.huffingtonpost.gr/newscientist.com)