

Η γεύση συνδέεται με τη μακροζωία;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Η γεύση πιθανότατα σχετίζεται με τη μακροζωία, σύμφωνα με νέα μελέτη σε μύγες

Μελέτη σε δροσόφιλες έδειξε ότι οι γευστικοί κάλυκες παίζουν ρόλο σε μια μακριά και υγιή ζωή

Ουάσινγκτον

Ισως ένα από τα «κλειδιά» για καλή υγεία δεν είναι μόνο το τι τρώμε αλλά και το πώς το γευόμαστε. Δυο νέες μελέτες που δημοσιεύθηκαν στην επιθεώρηση «Proceedings of the National Academy of Sciences» έδειξαν ότι οι γευστικοί κάλυκες – υποδοχείς που βρίσκονται στην επιφάνεια της γλώσσας και είναι υπεύθυνοι για την αναγνώριση της γεύσης – πιθανότατα παίζουν σημαντικό ρόλο σε μια μακριά και υγιή ζωή. Τουλάχιστον αυτό φάνηκε να ισχύσει στις δροσόφιλες (ή μύγες του ξυδιού οι οποίες αποτελούν δημοφιλή πειραματικά μοντέλα).

Ερευνητές από το Πανεπιστήμιο του Μίσιγκαν, το Πολιτειακό Πανεπιστήμιο Wayne και το Ινστιτούτο Friedrich Miescher για τη Βιοϊατρική Έρευνα στην Ελβετία ανακάλυψαν ότι η καταστολή της ικανότητας των εντόμων να γεύονται τις τροφές – ασχέτως του πόση τροφή κατανάλωναν – μπορεί να επιδράσει σημαντικά στη διάρκεια της ζωής τους αλλά και στην κατάσταση της υγείας τους.

Πικρή και γλυκιά... διάρκεια ζωής

Όπως φάνηκε οι πικρές γεύσεις είχαν αρνητική επίδραση στο προσδόκιμο ζωής, οι γλυκές θετική ενώ η έλλειψη ικανότητας των εντόμων να γεύονται το νερό σχετιζόταν με τη σημαντικότερη επίδραση στην επιβίωση- οι μύγες που δεν μπορούσαν να γευτούν το νερό έζησαν ως και κατά 43% περισσότερο σε σύγκριση με τις υπόλοιπες. Τα ευρήματα αυτά μαρτυρούν ότι στις δροσόφιλες η απώλεια της γεύσης μπορεί να οδηγήσει σε αλλαγές στη φυσιολογία του οργανισμού οι οποίες τον βοηθούν στο να προσαρμόζεται στην ιδέα ότι δεν λαμβάνει επαρκώς θρεπτικά στοιχεία.

Σε ό,τι αφορά συγκεκριμένα το πώς η απώλεια της γεύσης του νερού οδηγεί σε επιμήκυνση της ζωής στις μύγες, οι ερευνητές εκτιμούν πως τα έντομα προσπαθούν να αντισταθμίσουν τη θεωρούμενη έλλειψη νερού αποθηκεύοντας μεγαλύτερες ποσότητες λίπους και χρησιμοποιώντας τες για την εσωτερική παραγωγή νερού. Σχεδιάζουν τώρα περαιτέρω μελέτες προκειμένου να ανακαλύψουν πώς και γιατί η πικρή και η γλυκιά γεύση επηρεάζουν τη γήρανση.

Γευστικοί κάλυκες – «κλειδιά» της γήρανσης

«Τα ευρήματα αυτά μας κάνουν να κατανοήσουμε καλύτερα πώς οι αισθητηριακές αντιλήψεις επιδρούν στην υγεία. Αποδεικνύεται ότι οι γευστικοί κάλυκες κάνουν πολύ περισσότερα από ό,τι πιστεύαμε» ανέφερε ο κύριος συγγραφέας της πρώτης μελέτης, αναπληρωτής καθηγητής στο Τμήμα Μοριακής Φυσιολογίας του Πανεπιστημίου του Μίσιγκαν Σκοτ Πλέτσερ και προσέθεσε: «Γνωρίζουμε ότι σε εμάς τους ανθρώπους οι γευστικοί κάλυκες βοηθούν να αποφεύγουμε κάποιες τροφές ή να προτιμούμε κάποιες άλλες, ωστόσο στις δροσόφιλες αποδεικνύεται ότι η γεύση έχει βαθιά επίδραση στη φυσιολογία και στα υγιή γηρατειά».

«Ο κόσμος μας είναι διαμορφωμένος με βάση τις αισθητηριακές ικανότητές μας οι οποίες μας επιτρέπουν να πλοηγούμαστε στο περιβάλλον μας. Κατανοώντας το πώς αυτές επιδρούν στη γήρανση βάζουμε τις βάσεις για νέες παρεμβάσεις που θα βελτιώνουν την υγεία μας» σημείωσε από την πλευρά του ο κύριος συγγραφέας της δεύτερης μελέτης, Τζόι Αλσέντο, επίκουρος καθηγητής στο Τμήμα Βιολογικών Επιστημών του Πολιτειακού Πανεπιστημίου Wayne.

Πρόσφατες μελέτες μαρτυρούν ότι η αισθητηριακή αντίληψη μπορεί να επιδράσει σε χαρακτηριστικά που σχετίζονται με την υγεία όπως οι αθλητικές επιδόσεις, ο διαβήτης τύπου 2 και η γήρανση. Οι δύο νέες μελέτες ωστόσο παρέχουν την πρώτη τόσο λεπτομερή ματιά σχετικά με τον ρόλο που έχει η αντίληψη της γεύσης σε ό,τι αφορά τη διάρκεια της ζωής.

«Τα νέα αποτελέσματα μας βοηθούν να καταλάβουμε καλύτερα την επίδραση που έχουν τα αισθητηριακά σήματα όχι μόνο στο να συντονίζουν τον οργανισμό με το περιβάλλον του αλλά και στο να προκαλούν βασικές αλλαγές στη φυσιολογία του σώματος που σχετίζεται με την υγεία και τη μακροζωία» σημείωσε ο πρώτος συγγραφέας της μελέτης των ειδικών του Μίσιγκαν, διδακτορικός φοιτητής Μάικλ Γουότερσον. Ο ερευνητής κατέληξε υπογραμμίζοντας ότι «χρειαζόμαστε νέες μελέτες οι οποίες θα μας δείξουν αν η γνώση που αποκτήσαμε από τις δροσόφιλες αφορά και τον άνθρωπο. Κάτι τέτοιο μπορεί να γίνει είτε μέσω σχεδιασμού εξατομικευμένης διατροφής που θα βασίζεται σε κάποιες γεύσεις είτε μέσω χρήσης φαρμακευτικών ουσιών που θα στοχεύουν τους υποδοχείς της γεύσης χωρίς να γίνονται αλλαγές στη διατροφή του ατόμου».

Θεοδώρα Τσώλη

Πηγή: tovima.gr