

Τα κητώδη θηλαστικά “προτιμούν” τα αλμυρά διότι καταπίνουν αμάσητη τροφή - Οι κίνδυνοι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Γευστικούς υποδοχείς που τους επιτρέπουν να καταλαβαίνουν αποκλειστικά τις αλμυρές γεύσεις διαθέτουν τα κητώδη θηλαστικά.

Σύμφωνα με έρευνα που συνυπογράφουν αμερικανοί και κινέζοι επιστήμονες, οι φάλαινες και τα δελφίνια, σε αντίθεση με τα περισσότερα σπονδυλωτά ζώα αντιλαμβάνονται μόνο το αλμυρό. Αδυνατούν δηλαδή να νοιώσουν το ξινό, το πικρό, το γλυκό και το ουμάμι (την πέμπτη γεύση αυτή που προέρχεται από το γλουταμινικό μονονάτριο, ουσία που περιέχεται σε πολλά επεξεργασμένα τρόφιμα για να δίνει νοστιμιά).

Στο πλαίσιο της μελέτης ερευνήθηκαν οι γευστικές ικανότητες 15 ειδών κητωδών τα οποία διακρίνονταν σε δύο βασικές κατηγορίες: σε φάλαινες-μπαλένες (μυστακοκήτη) όπως οι Αρκτικές Φάλαινες και οι Φάλαινες Μινκ και σε κητώδη με δόντια (δοντοκήτη) όπως τα δελφίνια και η φάλαινα Φυσητήρας.

Τα αποτελέσματα έδειξε ότι στα 15 κητώδη διατηρούνται ενεργά μόνο τα γονίδια που αντιστοιχούν στους υποδοχείς του αλμυρού, εύρημα που οδήγησε τους ερευνητές στο συμπέρασμα ότι το ίδιο ισχύει και στα υπόλοιπα είδη.

Μάλιστα, υπολογίζεται ότι αυτό αφότου τα κητώδη εξελίχθηκαν από υδρόβια σε θαλάσσια θηλαστικά πριν από 53 εκατομμύρια χρόνια, αλλά προτού διαχωριστούν σε οδοντοκήτη και μυστακοκήτη, εξέλιξη που συνέβη πριν από 35 εκατ. χρόνια.

Σύμφωνα με τη γενετίστρια Ντανιέλ Ριντ του ερευνητικού κέντρου Monell Chemical Senses Center στη Φολαδέλφεια των ΗΠΑ, η οποία υπογράφει προηγούμενη σχετική μελέτη που επικεντρώνεται αποκλειστικά στο ρινοδέλφιο, η

αίσθηση της γεύσης εξασθένησε επειδή τα κήτη δεν μασούν το φαγητό τους ώστε να απελευθερωθούν οι παγιδευμένες γεύσεις.

«Το μήνυμα μοιάζει ξεκάθαρο. Αν δεν μασάς το φαγητό σου και προτιμάς να το καταπίνεις ολόκληρο, η αίσθηση της γεύσης δεν έχει και τόσο σημασία» σχολίασε η Ριντ στο Science.

Όσον αφορά στην αίσθηση του αλμυρού, “το πιθανότερο είναι ότι διατηρήθηκε επειδή παίζει κάποιο φυσιολογικό ρόλο, ίσως στη διατήρηση των επιπέδων αλατιού και της πίεσης του αίματος” επισημαίνει ο εξελικτικός βιολόγος Ζιανζί Ζανγκ του Πανεπιστημίου του Μίσιγκαν που δεν αναμείχθηκε στην παρούσα μελέτη.

Οι ερευνητές επισημαίνουν ότι η εξασθένηση της γεύσης των κητωδών ίσως τους απαγορεύσει να αντιληφθούν περιβαλλοντικές αλλαγές σε έναν πλανήτη που αλλάζει λόγω της ανθρώπινης δραστηριότητας: χημικές ουσίες στη θάλασσα -πχ από πετρελαιοκηλίδες και λιπάσματα- ίσως παραμένουν αδιόρατες με ολέθριες επιπτώσεις στην υγεία τους.

Η παρούσα μελέτη δημοσιεύεται στην επιθεώρηση [«Genome Biology and Evolution»](#).

Πηγή: econews.gr