21 Σεπτεμβρίου 2013

Γιατί ο φελλός κάνει το κρασί να μυρίζει άσχημα;

/ Γενικά Θέματα / Ειδήσεις και Ανακοινώσεις / Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Μια χημική ουσία που αναπτύσσεται στον φελλό του μπουκαλιού και η οποία έχει την ικανότητα να αλλοιώνει την ανθρώπινη όσφρηση, είναι η βασική αιτία που μερικές φορές το κρασί, μόλις ανοίγει, μυρίζει άσχημα και έχει εξίσου ενοχλητική γεύση, σύμφωνα με μια νέα ιαπωνική επιστημονική έρευνα.

Οι ερευνητές του πανεπιστημίου της Οζάκα, με επικεφαλής τον καθηγητή βιοφυσικής Χιρόκο Τακεούτσι της Σχολής Προωθημένων Βιοεπιστημών, που έκαναν τη σχετική δημοσίευση στο περιοδικό της Εθνικής Ακαδημίας Επιστημών των ΗΠΑ (PNAS), σύμφωνα με το BBC και το “Science”, ανέφεραν ότι η εν λόγω ουσία TCA δεν έχει η ίδια άσχημη γεύση, αλλά μπλοκάρει στην μύτη την φυσιολογική ικανότητα της όσφρησης.

Η TCA (τριχλωροανισόλη) καταστέλλει τη δραστηριότητα των αισθητηρίων κυττάρων (υποδοχέων) της όσφρησης και καθιστά ανίκανο κάποιον να μυρίσει τα αρώματα του κρασιού, γεγονός που έχει ως συνέπεια το κρασί να φαίνεται πως αναδίδει μια μπαγιάτικη οσμή (κάτι που οι ερευνητές ονομάζουν ‘ψευδο-οσφρητική αίσθηση’).

Οι χαλασμένοι φελλοί αποτελούν τον εφιάλτη των οινοποιών, των εστιατορίων και κάθε καταναλωτή κρασιού, καθώς μια άσχημη μυρωδιά μπορεί να στείλει το κρασί κατευθείας στον πάτο του νεροχύτη ή να αφήσει μια οδυνηρή ανάμνηση σε όποιον το πιει.

Όπως είπε ο Τακεούτσι, «η έρευνά μας δείχνει ότι η μείωση της ποιότητας των τροφίμων και ποτών, σε ένα τουλάχιστον βαθμό, οφείλεται όχι στην αλλοίωση της αρχικής γεύσης τους, αλλά στη δημιουργία μιας ουσίας που καταστέλλει τις αισθήσεις. Η TCA μπορεί να δημιουργηθεί σε οποιαδήποτε διαδικασία αποστείρωσης,, αποθήκευσης, παλαίωσης και μεταφοράς».

Οι Ιάπωνες επιστήμονες μάλιστα σκοπεύουν να αξιοποιήσουν την ανακάλυψή τους για να βρουν ένα τεχνητό τρόπο, ώστε να «σκεπάζουν» σκοπίμως τις άσχημες οσμές και αυτές να μη γίνονται αντιληπτές από τον άνθρωπο.

Η TCA είναι έως χίλιες φορές πιο αποτελεσματική στο μπλοκάρισμα της φυσιολογικής όσφρησης από ό,τι άλλες ανάλογες ουσίες που χρησιμοποιούνται κατά την παραγωγή των αρωμάτων. Οι ερευνητές έκαναν πειράματα με 20 εθελοντές και ανακάλυψαν πως οι τελευταίοι μπορούσαν να αισθανθούν την αλλοίωση του κρασιού που οφειλόταν στην εν λόγω ουσία, ακόμα κι αν αυτή υπήρχε σε πολύ χαμηλή συγκέντρωση στο φελλό, μόλις δέκα μερών ανά τρισεκατομμύριο.

Η TCA βρίσκεται, εκτός από τους φελλούς, στα μήλα, τις σταφίδες, τις γαρίδες, τις κότες, το πράσινο τσάι, τη μπύρα κ.α., καθώς επίσης στις συσκευασίες αυτών και άλλων προϊόντων, γι’ αυτό οι ιάπωνες ερευνητές προειδοποιούν τη βιομηχανία τροφίμων και ποτών ευρύτερα -και όχι μόνο την οινοποιία- να έχει το νου της για τυχόν αλλοίωση της οσμής και της γεύσης των τροφίμων.

Πηγή: http://www.ikypros.com/easyconsole.cfm/id/77676