



هل يمكن لحاسة التذوق أن تؤثر على أمد الحياة

في دراستين جديدتين نُشرتتا على مجلة "الأكاديمية الوطنية للعلوم" في الولايات المتحدة الأمريكية، قدم باحثون من جامعات ميشيغان وولاية وين ومعهد فريدريك ميسشر لبحوث الطب الأحيائي في سويسرا، بحثًا تبيّن أن حرمان الحيوانات من قدرتهم على تذوق الطعام - بغض النظر عن الكم الذي تأكله - يمكن أن يقلص من أمد حياتها، كما يؤثر على عيشها شيخوخة صحية كذلك.

وحسب الدراسة، فإن النكهات المرة من شأنها التأثير سلبيًا على طول العمر، بينما تترك المذاقات الحلوة آثارًا إيجابية، خاصة فيما يتعلق بطعم الماء حيث عاش الذباب الذي لا يستطعم المياه أكثر بنسبة 43% من غيره من الذباب. وتُفسر النتائج بأن فقدان حاسة الذوق قد يحدث تغيرات فسيولوجية في ذباب الفاكهة مثلًا لمساعدة جسمه على معالجة تصور أنه 'لا يحصل على المواد المغذية الكافية'.

وبالنسبة للذباب الذي فقد طعم المياه وعاش حياة أطول، يقول الباحثون بأن جسم الحيوانات يحاول تعويض نقص المياه المتخيل بتخزين كميات أكبر من الدهون، و بعد ذلك تستخدم هذه الدهون لإنتاج المياه داخليًا، وترفع مدى حياة هذه الأخيرة.

تعتبر هاتان الدراستان أول بحث تفصيلي يبين العلاقة بين الذوق و التصور و ارتباطهما بالصحة العامة و طول العمر. و يُرتقب إجراء المزيد من الدراسات لفهم كيفية تأثير النكهات المرة و الحلوة على الشيخوخة .

و سيُمكن تطبيق هذه المعرفة على صحة الإنسان ، حسب الباحثين دائمًا ، من خلال تقديم وجبات غذائية مصممة بشكل خاص، تحاكي بعض النكهات أو حتى المركبات الصيدلانية لتخدم صحة الإنسان دون تعديلات في النظام الغذائي نفسه !