



Как потребителям, так и разработчикам функциональных продуктов с жиром (соусов, мороженого, кондитерских изделий, полуфабрикатов, консервов, колбас и иного) чрезвычайно интересными покажутся приводимые факты.

Исследования показывают, что жирные кислоты имеют ощущение вкуса, отличное от других основных 5-ти вкусов, известных из нормальной физиологии, «подтверждает», что жир является шестым основным вкусом, говорят исследователи. [Российская Диабетическая Газета уже сообщала об особенностях восприятия жирного вкуса](#). Публикацией в журнале *Chemical Senses*, базирующегося в США исследователи отметили, что «значительные» данные показали, что жир может быть шестым основным вкусом. Доказано, что ощущение неэстерифицированных жирных кислот (NEFA) - которые предлагаемое стимулы для «жирного вкуса» - до сих пор не хватало другого вкуса.

«Компонент вкуса жира часто описывается как горький или кислый, потому что это неприятный вкус, но новые свидетельства показывают, что жирные кислоты вызывают уникальное ощущение, удовлетворяющее еще одному элементу критериев для того, что составляет основной вкус, как сладкий, кислый, соленый, горький и умами», - сказал профессор Ричард Маттес из Университета Пердью, который возглавлял исследование. Идёт поиск уникальных рецепторов вкуса жира.

Используя методы перцептивного сопоставления, команда продемонстрировала, что NEFA обладает вкусовой чувствительностью, отличной от других основных вкусов. Тем не менее, Маттес предупредил, что вкус жира не следует путать с ощущением жира, который часто называют сливочным или гладким.

«Рецепторные сигналы жирного вкуса и различные сигналы, вызванные разной длиной цепи углеродной цепи жирной кислоты могут иметь последствия для разработки разнообразных здоровых пищевых продуктов», - предлагают исследовательская группа.

«Большая часть жира, который мы едим, находится в форме триглицеридов, которые представляют собой молекулы, состоящие из трех жирных кислот», - сказал он.

«Триглицериды часто придают привлекательный оттенок текстуры в еде, как бархатистость. Однако, триглицериды не являются вкусом стимула поглощения пищи.

Жирные кислоты, которые отщепляют триглицерида в пищу или во время жевания во рту стимулирует ощущение жира». «Жирный вкус сам по себе людям не нравится. Когда концентрация жирных кислот в пище высока, его обычно отвергают, как в случае, если еда прогорклая», - добавил профессор Маттес.

Команда предложила, чтобы новый вкус, который был бы шестым основным вкусом, должен называться «олеогуст».

«Создавая лексикон вокруг жира и понимая его «личность» как вкус, он может помочь пищевой промышленности развить лучшие продукты дегустации», - сказал Маттес.

Поскольку не было знакомых слов, терминологии, чтобы попросить людей использовать для описания вкуса жира, 102 участникам исследования было дано несколько чашек растворов, каждый из которых содержал соединение, которое на вкус соленое, сладкое, умами, горькое, кислое или жирное. Участников исследования попросили сортировать продукты в группах, на основе которых были бы одинаковые вкусовые качества. Запах, текстура и внешний вид контролировались командой, чтобы они соответствовали друг другу.

Mattes и его коллеги показали, что участники исследования легко разделили сладкие, соленые и кислые образцы, подтверждая, что они понимают эту задачу.

Первоначально жировые образцы продукции были сгруппированы с горькой группой, потому что горький - это «народный» дескриптор для неприятных ощущений вкуса. Однако, когда его попросили отсортировать образцы, включая горькие, умами и жирные раздражители, участники дискуссии сгруппировали жирные кислоты вместе и отдельно от других образцов, сказал Маттес.

«Несмотря на некоторое совпадение между этими NEFA и умами, это совпадение, вероятно, связано с незнанием с ощущениями умами, а не с истинным сходством», - сказали авторы.

«Более короткие цепные жирные кислоты стимулируют ощущение, похожее на кислый, но по мере увеличения длины цепи это ощущение меняется», - добавили они. «Жир вкус пероральных сигнализаций, а также различные сигналы, вызванные различными длинами алкильных цепей, могут содержать последствия для развития пищевого продукта, клинической практики, а также политиков в области общественного здравоохранения». В то время как больше испытаний нужно будет сделать до того, как oleogustus может официально присоединиться к семейству вкуса, эти результаты могут стать первым шагом к тому, чтобы жир был признан самим вкусом. Действительно, Маттес и его коллеги также анализируют данные более тысячи участников исследования, связанного с генетикой жирного вкуса в Денверском музее природы и науки «Генетика вкуса».

*Источник: журнал Chemical Senses*

*Опубликовано на сайте DOI: 10.1093 / chemse / bju036*