
科学家揭示高脂肪食物为何受欢迎

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/24598.html>

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

科学家揭示高脂肪食物为何受欢迎。



图片来源：Mike Kemp/RubberBall/Alamy

冰淇淋、奶昔等高脂肪的食物为何深受喜爱？近日，科学家发现了大脑中一个特殊区域，它既能对高脂肪食物的顺滑口感作出反应，又能利用这一信息来评估食物的诱惑力，从而指导进食行为。相关研究成果10月16日发表于《神经科学杂志》。

研究作者之一、德国马克斯·普朗克生物控制论研究所神经科学家Ivan de Araujo称，这项研究为科学家了解人们选择特定食物的动机打开了新的大门。

为了探索食物口感如何影响饮食习惯，英国牛津大学神经科学家Fabian Grabenhorst团队开始量化高脂肪食物的口感。研究团队准备了几种不同脂肪和糖含量的奶昔，并将每种奶昔的样品放在两条猪舌头之间。然后，研究人员将两条猪舌头相互滑动，并测量两个表面之间的摩擦力，从而为每种奶昔的顺滑度提供了量化指标。

接着，研究人员为22名参与者提供了相同成分的奶昔。在品尝了每杯奶昔后，参与者给出了他们愿意为不同奶昔花费的价格。

同期的脑部扫描显示，参与者大脑中参与奖励机制的眶额皮质（OFC）区域的活动模式，反映了

不同奶昔的口感质地。此外，参与者为奶昔出价时的OFC活动模式显示，该区域也将奶昔的口感与价值联系在一起。

为了弄清这一发现是否会延伸到食物摄入上，研究人员在实验后邀请参与者享用免费午餐，其中包括几道脂肪含量不同的咖喱菜肴。在参与者不知情的情况下，研究人员测量了参与者对每种咖喱菜肴的摄入量。他们发现，与OFC区域对脂肪不太敏感的参与者相比，那些OFC区域对脂肪更敏感的参与者倾向于摄入更多高脂肪咖喱。

Grabenhorst说，这些发现有助于制定低热量食品的配方和了解暴饮暴食的神​​经机制。（来源：中国科学报 孟凌霄）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1523/JNEUROSCI.1473-23.2023>

作者：Ivan de Araujo 来源：《神经科学杂志》

更多 科学进展 请访问 <https://www.iikx.com/news/progress/>

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，[爱科学iikx.com](https://www.iikx.com)转发