
研究发现人类的第六种味觉

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/24660.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！

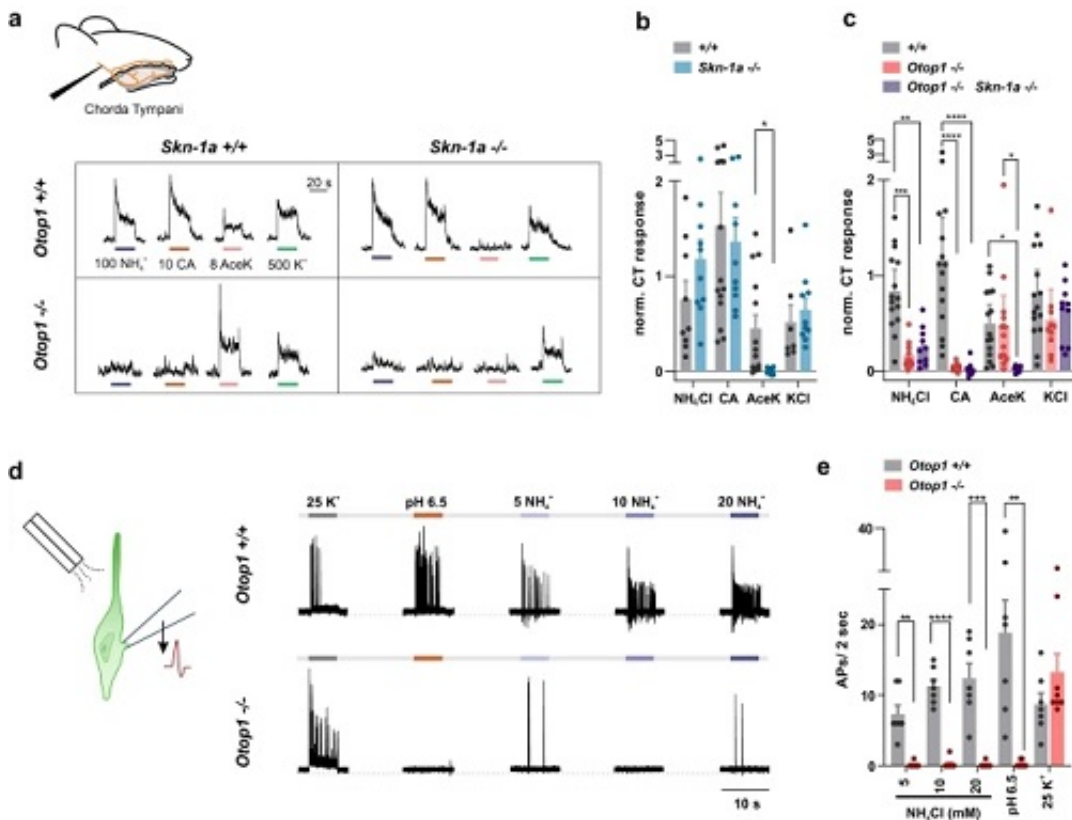
研究发现人类的第六种味觉。说起味道有哪些，人们常认为有酸、甜、苦、辣、咸这五种，但从科学认知上而言，辣实际上是一种触觉，而非味道。后来，在酸、甜、苦、咸之外，日本科学家又提出了鲜味的观点，并被广泛接受。

近日，美国南加州大学教授Emily Liman实验室科研人员发现了第六种基本味道的证据。相关论文发表在《自然—通讯》上。

近年来，科学家已经认识到人类舌头会对氯化铵的感知很强烈，但对相关的机制并不十分清楚。

感受味道靠的是味蕾，味蕾由味觉细胞组成，其中一种味觉受体细胞可检测和辨别各种味道。近年来，研究人员发现了一种能感知酸味的蛋白质OTOP1，他们假设该蛋白质或许也能对氯化铵做出反应，因为氯化铵影响细胞里的酸浓度。

为了验证这个假设，他们将OTOP1相关的基因转入实验室培育的人类细胞中，然后让其中一些细胞接触酸或氯化铵，并观测其反应。结果显示，氯化铵激活有关受体的效果与酸一样。为进一步证实这个结论，他们在小鼠上做实验发现，携有OTOP1相关基因的小鼠会避开氯化铵，而没有这一基因的小鼠则并未识别出氯化铵的味道，因此毫无反应。



研究示意图 受访者供图

研究人员还发现，不同物种对氯化铵的反应存在差异，比如鸡的OTOP1对氯化铵的感知比斑马鱼敏感得多，这可能是因为在斑马鱼在水中不太可能接触到氯化铵。

众所周知，氯化铵有一定的毒性。论文通讯作者Emily Liman推测，感知辨别氯化铵味道的能力可能是为了帮助生物避免食用含有高浓度氯化铵的有害物质而进化出来的。（来源：中国科学报张晴丹）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1038/s41467-023-41637-4>

作者：Emily Liman 来源：《自然—通讯》

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