

Altersmythos : altersabhängiger Geschmacksinn

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Intercura : eine Publikation des Geriatriischen Dienstes, des
Stadtärztlichen Dienstes und der Psychiatrisch-Psychologischen
Poliklinik der Stadt Zürich**

Band (Jahr): - **(2007-2008)**

Heft 100

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Altersmythos

Altersabhängiger Geschmacksinn

Altersmythos

Je höher das Alter, desto schlechter wird der Geschmacksinn.

Wirklichkeit

Zwar nimmt die individuelle Sensibilität auf Geschmacksreize im Verlauf des Lebens allmählich etwas ab. Viel grösser sind jedoch die Unterschiede zwischen den Individuen: 25 % sind Super-Taster, 25 % Low-Taster und 50 % Medium-Taster.

Begründung

Seit der Entdeckung der so genannten Geschmacksblindheit für gewisse Bitterstoffe durch den Chemiker Arthur L. Fox 1931 ist bekannt, dass den Bitterstoff Propylthionvavil (= Wirksubstanz des Thyreostatikums Propycil) etwa 25 % als extrem bitter empfinden, 25 % als nicht bitter und 50 % als etwas bitter.

- Supertaster zeigen viermal mehr Geschmacksknospen auf der Zunge: Sie sind auch für süsse-saure und scharfe Geschmackstoffe sehr empfindlich.
- Super-Taster sind viel empfindlicher für orale Reizstoffe wie Chilly.
- Die meisten Spitzenköche sind Super-Taster.

Zu welcher Kategorie sie selber gehören, können Sie mit dem beiliegenden Filterpapier entdecken, welches mit 1,5 mg Propyl getränkt worden ist. Nur Super-Taster empfinden massive Bitterkeit, Low-Taster keine spezielle Empfindung, für Medium-Taster ist es etwas bitter. **Gebrauchsanweisung:** Das Filterpapier (es genügt auch die Hälfte) auf die Mitte der Zunge legen und einige Sekunden im Mund schmecken. Für Super-Taster ist empfehlenswert anschliessend den Mund etwas zu spülen.

Linda Barthoshuk, Smell & Tastecenter, Universität Florida. Präsentation am 75. Internistenkongress Basel, 23.- 25. Mai 2007 (lbarthoshuk@dental.ufl.edu)