

Abb.: Petra Schling

Dr. Petra Schling
(Biochemie-Zentrum Heidelberg)

Geschmackssache

Von empfindlichen Proteinen
und wie schwer es ist, sie auszutricksen

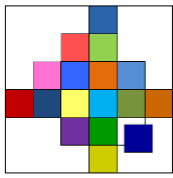
Do, 29. November 2018

19:00 Uhr

Hörsaal 14

Neue Universität Heidelberg
Grabengasse 3, 69117 Heidelberg





Was wir essen hängt nicht unwesentlich davon ab, wie es uns schmeckt. Aber wie schmecken wir eigentlich – und wo überall? Als Omnivoren (Allesfresser) besitzen wir Menschen eine relativ breite Palette an Geschmacks-Rezeptoren nicht nur im Mund, die uns wichtige Informationen über unsere Nahrung vermitteln. Da unser Gehirn die Entscheidung über „Schlucken“ oder „Ausspucken“ sehr schnell treffen muss, werden die vielen unterschiedlichen Nahrungsbestandteile schon auf Ebene der Zunge in wenige Kategorien eingeteilt: die Geschmacksrichtungen. Diese lassen sich dann recht schnell – und ohne, dass wir dafür unser Bewusstsein bemühen müssten – in gut und schlecht einteilen. Wo aber so schnell so stark vereinfacht wird, sind Sinnestäuschungen vorprogrammiert. Relativ neu ist die Entdeckung von Geschmacksrezeptoren außerhalb des Mundraums, zum Beispiel weiter unten im Verdauungstrakt. Was tut eine Darmzotte eigentlich, wenn es ihr nicht schmeckt?

Der Vortrag soll Sie in die molekulare Welt des Geschmacks entführen, theoretisch und (wenn Sie sich trauen) auch praktisch. Nach einem Überblick über den Baukasten an Geschmackssensoren und den von der Evolution eigentlich vorgesehenen Geschmacks-Molekülen, geht es darum, wie der Geschmackssinn ausgetrickst werden kann. Nicht nur Pflanzen sind da sehr erfinderisch. Auch Lebensmittelchemiker basteln an immer neuen Molekülen, die unsere Geschmacksknospen täuschen sollen. Die Beispiele aus dem Vortrag werden Ihnen vielleicht bekannt vorkommen. Wir lassen uns aber nicht so einfach täuschen, wie der Siegeszug des griechischen Joghurts derzeit zeigt.

