

Newsletter 05|2007

*Sehr geehrte Yakult-Genießerin,
lieber Yakult-Fan,*

in der heutigen Ausgabe des Newsletters starten wir mit einer ganz besonderen Verlosungs-Aktion – schauen Sie mal in die Rubrik „Der Yakult Tipp“! Außerdem erfahren Sie viel Interessantes rund um unser Geschmacksempfinden – eine spannende Sache!



(2)

Schmecken – eine Sinfonie für die Sinne

Stellen Sie sich vor, cremiges Schokoladeneis schmilzt zart und süß auf Ihrer Zunge – welch ein Geschmackserlebnis! Ein ganzes Bündel von Sinneseindrücken erzeugt den Geschmack. Zunächst signalisiert die Zunge mit rund 2000 Geschmacksknospen, ob es süß, sauer, salzig oder bitter, nach Protein oder nach Fett schmeckt.

Über Sensoren für Tastsinn und Temperatur spüren wir, ob das Essen warm oder kalt ist und welche Konsistenz es hat. Scharfe Gewürze wie Chili oder Pfeffer täuschen die Temperaturfühler. Diese melden dem Gehirn quasi eine „Verbrennung“.



(1)

Den überwiegenden Teil des Geschmacks, nämlich 80%, nehmen wir über die Nase wahr. Dort sitzen 25 Millionen Riechzellen, die etwa 10.000 verschiedene Gerüche erkennen. Deshalb schmeckt bei verstopfter Nase alles fad.

Sogar die Gene bestimmen über das Geschmacksempfinden. Für die Wahrnehmung von Gerüchen sind 51 Gene zuständig. Welche von diesen aktiv sind, unterscheidet sich von Mensch zu Mensch. Deshalb schmeckt das Schokoladeneis für jeden ein bisschen anders.



Die interessante Frage:

Warum lieben wir Süßes?

Die menschliche Vorliebe für Süßes ist angeboren. Alle Babys bevorzugen süße Nahrung, und auch die Muttermilch schmeckt süß. Kein Wunder, denn süßer Geschmack signalisierte den Menschen von jeher, dass ein Lebensmittel nahrhaft und ungefährlich ist. Bitterer Geschmack dagegen ließ auf ein giftiges Lebensmittel schließen.

Wie viel Süßes wir mögen, bestimmen zunächst die Gene. Im Laufe des Lebens wird diese Veranlagung jedoch zusätzlich durch Erfahrungen und äußere Einflüsse geprägt.

Noch mehr Geschmack: Fettgenuss und umami

Hmm, schmeckt das umami! Welcher Deutsche würde so von einem guten Steak schwärmen? In Japan könnte das schon eher passieren, denn „umami“ ist japanisch und heißt so viel wie „fleischig“ oder „herzhaft“.

Während man früher dachte, die Zunge könne nur süß, sauer, salzig und bitter unterscheiden, haben Wissenschaftler inzwischen herausgefunden, dass umami eine eigene Geschmacksrichtung darstellt, die als sehr wohlschmeckend empfunden wird. Besonders umami schmecken beispielsweise Fleisch, Käse, Sojasauce und reife Tomaten.

Der Yakult Tipp:

Gewinnen Sie 3 Wochen Gesundheit!

Exklusiv nur für Newsletter-Abonnenten verlost Yakult in dieser und in den kommenden Ausgaben Yakult für 3 Wochen für Sie und Ihre Familie (bis zu 4 Personen)! Der jeweilige Gewinner bekommt das Yakult von uns direkt nach Hause geliefert. Mitmachen ist ganz einfach: In jeder Newsletter-Ausgabe stellen wir eine kleine Wissensfrage. Die Antwort dazu finden Sie im Newsletter selbst. Schicken Sie uns die Antwort per Post, per E-Mail oder rufen Sie uns an!

Und hier kommt die Frage für die erste Verlosung:

Aus welchem Land kommt der Begriff „umami“?

Der Einsendeschluss ist der 26.7.2007



(3)

Grundlage für den Geschmack sind Glutamate, die in diesen Lebensmitteln natürlicherweise in höheren Mengen vorkommen. Glutamate werden übrigens auch als Geschmacksverstärker in der Küche und bei der Lebensmittelherstellung eingesetzt. Dem Körper dient der Umami-Geschmack vermutlich vor allem als Anzeiger für eiweißreiche Lebensmittel.

Auch fettreiche Lebensmittel kann die Zunge herausschmecken, so eine neue wissenschaftliche Erkenntnis. Spezielle Sensoren auf der Zunge steuern die Vorliebe für fetthaltige Speisen und sorgen für die Ausschüttung Fett spaltender Verdauungssäfte.

Die nächste Newsletter-Ausgabe erscheint im August. Bis dahin wünscht Ihnen das gesamte Team von Yakult Deutschland einen schönen und erholsamen Sommer!

Alles Gute

Ihr Yakult-Team

Haben Sie Fragen zu Yakult oder möchten Sie den Newsletter weiterempfehlen, abbestellen oder per E-Mail erhalten? Dann rufen Sie uns einfach an!

Impressum

Herausgeber: Yakult Deutschland GmbH
Forumstraße 2 · 41468 Neuss
Redaktion: Karoline Köchling (verantwortlich)
Telefon: 0800 1122-103 (gebührenfrei)
E-Mail: info@yakult.de
Fotos: (1), (2) pixelio.de, (3) Yakult