

Naukowcy z Wrocławia chcą kontrolować apetyt zapachami

9 lutego 2024

W Katedrze Chemii Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu rozpoczyna się ostatni etap badań nad zapachami regulującymi apetyt. Zespół doktora Jacka Łyczko będzie sprawdzał, jak konsumenci reagują na zapachowe prototypy, z których 12 ma pobudzać apetyt, a 4 będą go zmniejszały. Zapachy takie mogą się przydać np. seniorom, którzy mają problemy z apetytem, jak i osobom otyłym, które chciałyby mniej jeść.

Nowe zapachy powstały z naturalnych olejków eterycznych oraz aromatów spożywczych. „Naszym celem nie jest odstraszenie ludzi od jedzenia, wywoływanie negatywnych skojarzeń czy poczucia winy u osób ze zbyt dużą masą ciała. Chcemy wywołać uczucie sytości, które będzie kojarzyło się np. ze zjedzeniem pysznego, ale kalorycznego deseru. Chcemy też skierować ich apetyt na zdrowsze produkty. Żeby miały na przykład ochotę na pełnoziarniste pieczywo, a nie na białą bułkę. Dzięki temu będą jadły mniej i lepiej” – tłumaczy doktor Łyczko.

Zapachy mają być alternatywą dla suplementów regulujących apetyt. Jak bowiem mówi naukowiec, skuteczność suplementów albo jest dyskusyjna, albo mają one wiele skutków ubocznych.

Badania nad zapachami, o których rozpoczęciu informowaliśmy przed laty, trwają od 2021 roku. Najpierw naukowcy zorganizowali badania ankietowe, w których pytano Polaków, jakie aromaty kojarzą im się ze smacznym jedzeniem. Następnie skomponowano odpowiednie zapachy, które po przeanalizowaniu pod względem chemicznym, dano do oceny ekspertom. Ponadto za pomocą rezonansu magnetycznego sprawdzono wpływ poszczególnych zapachów na ludzki mózg.

Analizy chemiczne wykazały, że największy potencjał stymulowania apetytu miały kwasy organiczne (C6, C8, C9),

liniowe aldehydy (C7, C8, C10 i C12), limonen, furfural, α -pinen, benzaldehyd i 6-metylo-5-hepten-2-on. Natomiast najlepiej hamowały apetyt zapachy owocowe (np. octan izoamylu), kwiatowe (np. α -terpineol, linalol), ziołowe (np. β -pinen, kamfora, karwon) i balsamiczne (np. 2-acetylofuran).

„Na podstawie analiz chemicznych i badania konsumenckiego zaprojektowano więc 26 prototypów regulujących apetyt, które zostały ocenione przez panel sensoryczny. W rezultacie, 12 z nich zostało ocenionych jako te z potencjałem do stymulowania apetytu, 4 jako te z potencjałem do zmniejszania apetytu” – wyjaśnia Łyczko.

Obecnie trwa rekrutacja do badań konsumenckich. W pierwszym ich etapie uczestnicy otrzymają próbki do powąchania i wypełnią kwestionariusz, w etapie drugim po powąchaniu próbek uczestnikom zostanie zaoferowany posiłek. Do uczestnictwa w badaniach zgłosić mogą się osoby w wieku 65+ oraz te nadwagą lub otyłością. Za udział w badaniu przewidziane jest wynagrodzenie. Zgłoszenia: range.rekrutacja@upwr.edu.pl lub telefonicznie: 713 201 000.

Autorstwo: Mariusz Błoński

Na podstawie: Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Źródło: KopalniaWiedzy.pl