



VN



VN



## WELLNESS

SELEZIONA IL KIT: EUMEDCBY2291

Wellness / Percezione del gusto amaro

## Percezione del gusto amaro

La sensibilità al gusto amaro svolge un ruolo importante nel regolare l'assunzione di alcune sostanze tossiche presenti negli alimenti, che altrimenti potrebbero causare intossicazione.

I risultati genetici indicano  
Capacità di percepire il gusto amaro

SNP

rs713598

GEN O REGIONE

TAS2R38

GENOTIPO

CC

RISULTATO

In grado di percepire i sapori amari.

SNP

rs1726866

GEN O REGIONE

TAS2R38

GENOTIPO

AA

RISULTATO

Probabilmente incapace di percepire certi sapori amari.

SNP

rs10246939

GEN O REGIONE

TAS2R38

GENOTIPO

TT

Per ottenere i risultati, vengono valutati gli studi scientifici pertinenti pubblicati negli ultimi anni. Questi studi hanno identificato diverse varianti genetiche associate a una maggiore probabilità di esprimere un tratto specifico. Questi tratti dipendono di solito da un piccolo numero di varianti, per cui l'essere portatore di una di esse determina in larga misura se il tratto è espresso o meno nell'individuo con una probabilità maggiore o minore.

Il gusto è la sensazione prodotta da alcuni corpi nell'organo del gusto. È determinato principalmente da sensazioni chimiche rilevate dal gusto (lingua) e dall'olfatto (odore).

Sebbene il palato molle umano contenga papille gustative, l'organo principale del gusto è classicamente considerato la lingua e la struttura principale che ospita le terminazioni sensoriali sono le papille. Questi sono in grado di distinguere una varietà di gusti: dolce, acido, amaro, aspro, salato e umami, che è un nuovo gusto dal 2010.

Le sostanze acide e salate sono collegate a canali ionici, mentre i gusti dolce, amaro e umami sono trasmessi attraverso recettori legati a proteine G, espressi nelle cellule gustative sulla superficie della lingua. Queste proteine sono codificate dalla famiglia di geni TAS2R.

Secondo il Dizionario della Reale Accademia Spagnola (RAE), l'amaro ha il sapore caratteristico del fiele, del chinino e di altri alcaloidi e quando è particolarmente intenso produce una sensazione sgradevole e duratura.

La percezione dell'amaro è considerata un meccanismo di difesa fondamentale contro l'avvelenamento da sostanze potenzialmente tossiche. Anche se finora non è stato stabilito un legame diretto tra l'amaro e la tossicità degli alimenti, molti agenti amaricanti comuni, come la stricnina e la nicotina, sono tossici a basse o alte concentrazioni.

La sensazione di amarezza nasce quando precise sostanze chimiche entrano in contatto con recettori cellulari specializzati sulla lingua umana. Ma non tutti percepiscono la stessa amarezza per un determinato stimolo; questa variante del carattere è in parte decisa geneticamente e può avere un effetto sulla percezione, sulle preferenze e sul consumo di cibo.

Se volete saperne di più su come la genetica influisce su chi siete, visitate la sezione dedicata ai [tratti di personalità](#).



## Relazione tecnica

La sensazione gustativa e la sua intensità possono essere influenzate da vari fattori, come il fumo, l'età e la genetica. Diversi studi hanno ripetutamente identificato il ruolo di 3 marcatori nella sensibilità gustativa alla sostanza amara feniltiocarbammide (PTC). La capacità di percepire il PTC è correlata

alla capacità di percepire altre sostanze naturalmente amare e dipende dai recettori del gusto amaro. Questi recettori sono determinati dal gene TAS2R38, in cui si verificano le mutazioni identificate, quindi le variazioni nella sua sequenza possono portare a una perdita di funzione di questo recettore e questo spiegherebbe la variabilità nella capacità di rilevare il gusto amaro tra gli individui.

Si stima che il gene TAS2R38 possa essere responsabile fino all'85% della variazione fenotipica della sensibilità del PTC.

## Bibliografia

- [Jeruzal-Swiatecka J., Fendler W., et al.](#) Clinical Role of Extraoral Bitter Taste Receptors. *Int J Mol Sci.* 2020 Jul; 21(14): 5156.
- [Drayna D.](#) Human taste genetics. *Annu Rev Genomics Hum Genet.* 2005;6:217–35.
- [Smail H.O.](#) The roles of genes in the bitter taste. *AIMS Genet.* 2019; 6(4): 88–97.

### Limiti dello studio

*La presenza di importanti fattori ambientali, così come di altri fattori genetici non analizzati in questo studio, può influenzare il risultato fenotipico di un determinato tratto.*

*Il test TellmeGen non costituisce una diagnosi. Prima di prendere qualsiasi decisione che possa influire sulla vostra salute e/o in caso di sintomi, consultate il vostro medico.*

## Test genetico e risultati

Esame genetico

Test Genetico

Risultati

Predisposizione genetica alle malattie

Malattie ereditarie

Farmacogenetica

Tratti di personalità

Wellness

Antenati

DNA Connect

Raw Data

Acquista

## Servizio genetico personalizzato

Consulenza genetica

## tellmeGen™

Blog di genetica

Chi siamo

Contatti distributori

## Termini e condizioni

Gestione dei cookie

Politica dei resi

Politica sulla privacy

Politica sugli aggiornamenti e ripetizione del test

Termini legali

Documento di consenso legale

Domande frequenti



*"Il nostro obiettivo è che tutti abbiano accesso alle loro informazioni genetiche ovunque nel mondo mediante un dispositivo collegato a Internet in modo da poterle condividere con il proprio medico."*

*Gruppo di medici TellmeGen*

- ▶ Spagna
- ▶ Stati Uniti
- ▶ Regno Unito
- ▶ Germania
- ▶ Italia

► Messico

► Brasile

► Perù

► Panama

► Colombia

► Kazakistan

► Emirati Arabi Uniti

► Arabia Saudita

► Australia

