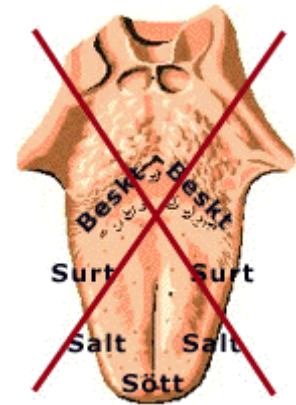


Myten om smakzonerna....

Återigen har de sk "smakzonerna" dykt upp. Ja dom däringa "smakzonerna" som, trots att man sedan länge visat att dom inte existerar, fortfarande sprids som en vedertagen sanning av mindre nogräknade företag och organisationer. En sanning (eg. en lögn) som bygger på en felöversättning, från tyska till engelska, av en artikel från 1901. [Ref 1]

The Scientific American, March 18, 2001, "Taste Map: All Wrong":
"Taste researchers have known for many years that these tongue maps are WRONG. The maps arose early in the 20th century as a result of a misinterpretation of research reported in the late 1800s, and they have been almost impossible to purge from the literature."
[Ref 2]



I själva verket så sitter smaklökarna (oavsett grundsmak) utspridda över hela tungan, och det är faktiskt tom så att varje smaklök känner av flera grundsmaker. [Ref 3]

Sist jag klagade på dom så gällde det Riedel som faktiskt designar sina glas efter något som inte finns - nämligen dom sk "smakzonerna". Hur seriöst är inte det?

Nu är det istället Felix som i sin tv-reklam (ni har säkert sett den) för tomatketchup visar upp en tunga med iritade "smakzoner" strax efter en röst som säger "vetenskapen har visat..."

Hur som helst, så här kan det gå...

"Ketchupmyt fälld"

Publicerat: lördag 14 januari kl 10:56

SR P1 - Medieyheter i korthet

"Felix ketchup ljuger. I veckan fällde reklamombudsmannens opinionsnämnd en ketchup-annons, som föreställer en utsträckt tunga med fem smakzoner uttritade. "Därför blir allt godare med Felix tomatketchup", stod det i annonsen. Men tungan har inte fem smakzoner – det är en myt. Och bilden på tungan ger ett överdrivet intryck av smakupplevelsen, skriver nämnden som klassar annonsen som vilseledande."

Referenser:

1. Hanig D.P., " Zur Psychophysik des Geschmacksinnes", Philos. Stud., 17, 1901, 576–623.
2. "The Taste Map: All Wrong", Scientific American, March 18, 2001.
3. Chandrashekar et al., "The receptors and cells for mammalian taste", Nature, Vol 444, 16 November 2006, 288-294.