

# Чудесные ягоды меняют кислый и горький вкус пищи на сладкий

admin 23-май, 2019, 12:09 О растениях 0 2 461

Сама по себе чудесная ягода совершенно безвкусна. Странности начинаются, когда человек, съев её, следом пожует что-нибудь горькое или кислое. Лимон станет похож на мякоть арбуза, а грейпфрут — на сладкий апельсин. При этом сладкая пища так и останется сладкой. Эффект от чудесной ягоды обычно длится около часа, но в некоторых случаях вкусовые галлюцинации продолжаются два-три часа. И виной тому белок, содержащийся в этих ягодах, — миракулин.



Миракулин взаимодействует с белками hT1R3 и hT1R2, являющимися рецепторами, благодаря которым наш мозг распознаёт сладкое. А активизируются они только в кислой среде. В норме во рту у человека щелочная среда, поэтому поначалу белок миракулин никак не влияет на рецепторы сладкого. Но стоит человеку пожевать, например, лимон, среда во рту превращается в слабокислую. Тогда миракулин начинает свою работу. Некоторое количество сахара в лимонах, а также в других кислых продуктах всё-таки есть, поэтому вкусовые рецепторы перевозбуждаются и активно реагируют на него. И в итоге человек ощущает изменение кислого вкуса на сладкий. Спустя какое-то время после употребления кислого среда во рту снова становится щелочной, и действие чудесной ягоды прекращается.

Sponsored Links: [publix weekly ad](#), [big w catalogue](#), [cvs weekly ad](#), [aldi catalogue](#), [pick n pay specials](#)