



Las personas obesas perciben menos el sabor de los alimentos

Las personas obesas perciben menos el sabor que las que no lo son y tiene una influencia genética, lo que puede ser determinante para diseñar dietas personalizadas más eficaces.

A esta conclusión llega un grupo de investigadores españoles, que ha publicado los resultados en la revista *American Journal of Clinical Nutrition*.

El trabajo, que se ha llevado a cabo con una muestra de 381 hombres y mujeres, ha sido realizado por un equipo del Centro de Investigación Biomédica en Red de Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (CIBEROBN) de la Universidad de Valencia.

En concreto, los científicos han demostrado una relación inversa entre el peso, obesidad y perímetro de la cintura y la percepción del sabor, aunque reconocen que los resultados «no permiten saber si esta relación es causa o consecuencia», informa en una nota de prensa el CIBEROBN.

«Por un lado, conclusiones recientes en ratones han demostrado que la inflamación que suele existir en la obesidad es capaz de destruir las papilas gustativas», argumenta la investigadora del CIBEROBN y coordinadora del proyecto, Dolores Corella.

No obstante, Corella también apunta la posibilidad de que las personas con menor capacidad de saborear «tuvieran que comer más alimentos para conseguir que llegara al cerebro una información suficiente y parar de comer», lo que podría llevar a la obesidad.

Al mismo tiempo, los científicos han identificado por primera vez un gen relacionado con la percepción del sabor denominado «LRRC2», gracias al análisis del genoma de los participantes y que, curiosamente, también está vinculado al asma y otras enfermedades pulmonares.

«Es un dato curioso porque hace unos años se descubrió que algunos receptores del sabor, fundamentalmente el sabor amargo, además de en la lengua, se encontraban en el pulmón», ha señalado la investigadora, aunque es algo que requiere «más investigación».

Con estos resultados, el equipo científico pone de manifiesto la necesidad de tener en cuenta la capacidad de percepción de los distintos sabores por cada persona a la hora de pautar dietas para prevenir o tratar la obesidad.

En el estudio también se ha contado con la colaboración del human Nutrition Research Center de Boston, según la misma fuente.

Texto: EFE