



Nekad se smatralo da postoje četiri glavna okusa, a onda se popisu pridružio **umami** – okus prisutan u

soja

sosu,

parmezanu

ili

rajčici

. Genetičari su kod miševa pronašli receptore za okus kalcija i vjeruju da istu sposobnost imaju i ljudi. Neke osobe navodno mogu prepoznati i okus kalcija. Znanstvenici smatraju da je evolucija opremila naše okusne pupoljke sofisticiranim sustavima za detekciju šest, sedam ili više različitih okusa. Bolje razlikovanje okusa je našim precima omogućavalo bolje rezultate u traženju prikladne hrane.

Svaki od pet dosad potvrđenih okusa ima svoju evolucijsku opravdanost: slatki i umami okus su nas vodili k hrani bogatoj šećerima, tj. energijom i hrani bogatoj proteinima. Gorak okus je upozoravao na potencijalnu opasnost od otrovnih biljnih spojeva. Za slani i gorki okus i okus kalcija nema ovako jednostavnih objašnjenja jer su oni privlačniji pri slabijim intenzitetima nego kad su previše izraženi, a još nije pronađeno adekvatno objašnjenje čemu bi poslužio osjet okusa za kalcij.

www.vitamini.hr



