

# YIYECEK TERCİHİMİZ NASIL OLUŞUR?

Susan GILBERT

İstiridyeden söz edildiğinde neden birimizin ağzı sularırken bir diğeri tiksintiyle dudak bükeriz? Bu olgunun nedenlerini bulmaya çalışan bilim adamları, çoğu kez kendilerini filli tanımlamaya çalışan körler gibi hissetmektedirler. Yiyeceklerin tadı, kokusu, yapısı ve görünüşü iştahımızın açılmasında ya da kesilmesinde etkindir. Bunda genlerimiz olduğu kadar, kültürel önyargılarımız da rol oynar.

Yale Üniversitesi Tıp Fakültesi Psikofizik Uzmanı Linda Bartoshuk'a göre, "Doğuştan tatlıyı sever, acıdan hoşlanmayız." Ama diğer düşkünlüklerimiz ve tiksinti duygularımız öğrenme yolu ile oluşur.

Pennsylvania Üniversitesi psikologlarından Paul Rozin yakın zamana kadar, bu tür tercihleri ailemizden öğrendiğimizi ileri sürmekteydi. Fakat ailelerde yiyecek seçimi konusunda yaptığı ilk araştırma sonunda yanlış düşündüğünü hayretle gördü. Rozin, yayınlanan raporunda, ailelerin, çocukların hoşlanıp hoşlanmadıkları şeyler veya değişik bir yiyeceği deneme, arzuları üzerinde belirgin hiçbir etkileri olmadığını açıkladı.

Rozin şimdi, bizi belirli yiyecek ve lezzet bileşimlerine yönlendirmesi nedeniyle, kültürel birikimimizin (background) beğenilerimiz üzerinde en güçlü etkiye sahip olduğuna inanmaktadır. Fakat Rozin, teorisinin aksayan yönünü de vurgulamaktan geri kalmamakta, zevk ve beğenilerin ulusların içinde de değişiklikler gösterdiğini söylemektedir. Rozin ayrıca, yiyecekler konusunda bireysel tercihlerin "tesadüfi" olduğuna da inanmakta, "Yediğiniz birşey size bir kez dokunmuşsa, büyük bir ihtimalle onu bir daha yemezsiniz" demektedir.

Genler, neyi neden yediğimizi belirlemede bize yardımcı olabilirler. Suni olarak yapılan, fakat yeşil yapraklı sebzelerdeki kimyasal maddelere benzeyen Phenylthiocarbamide (PTC) ve Propylthiouracil (PROP) adındaki acı kimyasal maddeleri tatma yeteneğimizi kontrol eden bir genin varlığı bilinmektedir. Çok düşük yoğunlukta hazırlanmış bu uyarıcının tadını alabilenlerde iki dominant gen olduğu, alamayanlarda ise iki resesif gen bulunduğu varsayılmaktadır.

1979'da Linda Bartoshuk, PTC'yi tadabilenlerin yalnızca acıya değil, tatlıya da duyarlı olduklarını keşfedene kadar, konunun genetikle olan bağlantısı gıda bilimcilerini pek



*Elmaların hologramı, bilim adamlarının çürüğün (siyah nokta) nerede şekillenmeye başladığını anlamalarına yardım eder.*

fazla etkilememişti. Linda Bartoshuk, "Öğrendiklerimiz buzdağının yalnızca su üstünde görünen kısmı, hala bunun tam olarak ne anlama geldiğini bilemiyoruz" demektedir.

Reklamcıların çok iyi bildiği gibi, bizler bazı yiyeceklerle, tadlarına bakmadan da cezbedilebiliriz. Televizyon reklamlarında krakerler gevreklikleri, içecekler de renkleri övülerek sunulur. Fakat belki de en etkili yöntem, yiyeceklerle olumsuz önyargılı yanımıza hitabeden bir çekicilik verilmesidir. Bir uzman bu konuda, "Zenginler yediği için, biz de hayvar ve istiridye yemeye özeniriz" demektedir.

Değişik kişilerin farklı yiyeceklerden hoşlanmalarının kesin olarak keşfedilmesinin uzun yıllar alacağı düşünülmese rağmen, bilim adamlarının daha bugünden nelerden hoşlandığımızı gösteren grafiklere ve bilgisayar programlarına sahip oldukları da bir gerçektir.

Gıda üreticileri ve ziraatçılar, gıdanın başarısının tümüyle bu bilgilere bağlı olduğuna inanmaktadırlar. Örneğin, Penn State Üniversitesi araştırmacıları, elmaları, hareket halindeki bir kamyonun sallantılı ve zedeleyici ortamını sağlayan bir makinaya koymaktadırlar. Holografik imajlar meyva hücrelerinin nerelerde yumuşadığını göstermekte, elde edilen verilere göre, elmalar nakliye için daha iyi ambalajlanmakta ve dolayısıyla sert ve sululu kalmaktadır.

Bu makinalardan biri olan "Texturometer"de, yiyecekleri insan çenesinin hızı ve gücüyle "çiğneyen", menteşeli ve dişli bir makinadır. Yiyecek maddesinin bu makinada gerektiğince bölünüp ufalanmaması halinde Şirket tarafından üreticiye geri gönderildiği belirtilmektedir.

SCIENCE DIGEST'dan çev: İsmail YILDIRIM