

# STUDIA GENERALIA AISTIT



23.10.2014 HAJU JA MAKU

## HELTY TUORILA: MISTÄ MAKU SYNTYY?

Makea, suolainen, hapan, karvas ja ”lihaisa” umami – siinä viisi perusmakua, jotka Makuaisimme rekisteröi. Jokaisella niistä on elintärkeä portinvartijan rooli: Makea viittaa energiaan, umami proteiineihin ja suolaisuus on tärkeä kehon elektrolyyttitasapainolle. Hapan voi viitata pilaantuneeseen ja karvas myrkylliseen ruokaan.

Studia Generalia -luennossaan professori Hely Tuorila käy läpi keskeisiä makuärsykeitä, niiden voimakkuuden ja miellyttävyyden aistimista sekä maku- ja terveystimikaatioita.

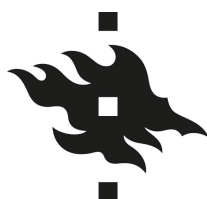
**Hely Tuorila** on elintarvikkeiden aistinvaraisen tutkimuksen professori Helsingin yliopiston elintarvike- ja ympäristötieteiden laitoksella. Hänen erikoisalaansa ovat ruokamieltymykset sekä se, miten yksilö ottaa uuden ja oudon ruoan osaksi ruokavaliotaan. Parhaillaan hän tutkii asiakasläh- töistä ateriaa ja joukkoruokailua.

## ANTTI KNAAPILA: AROMIEN MOLEKYYLIKIELI

Hajuaistin tärkeimmät tehtävät liittyvät vaarojen välttämiseen, yksilöidenväliseen kemialliseen viestintään sekä ravintoon. Ihmisellä hajuaistin tehtävistä korostuu ravinnonsaannin tukeminen. Hajuaisti ei ole ihmiselle elintärkeä, kuten joillekin eläinlajeille, mutta sen heikkeneminen tai puuttuminen vähentää selvästi myös ihmisen elämänlaatua.

Studia Generalia – luennossaan Antti Knaapila tarkastelee hajuaistin toimintaa: miten se ottaa vastaan ruuan hajuyhdisteiden välittämää tietoa ja mitä hajuaistimukset kertovat ruoasta.

**Antti Knaapila** on tutkijatohtori Turun yliopiston biokemian laitoksella. Hän on myös Helsingin yliopiston aistinvaraisen tutkimuksen dosentti. Antti Knaapilan erikoisala on ihmisen hajuaisti ja erityisesti sen yhteydet ruoan aistimiseen, ruokamieltymyksiin ja ruoanvalintaan. Parhaillaan hän tutkii yksilöllisiä eroja palkokasvien, yrttien ja mausteiden miellyttävyydessä ja käytössä.



HELSINGIN YLIOPISTO  
AVOIN YLIOPISTO