

BIOCHEMIE: Verliebte schmecken anders

Hamburg, 19. Juni 2009 – Ob süß oder bitter: Liebende nehmen den Unterschied kaum wahr. Wie das Magazin GEO in seiner Juli-Ausgabe berichtet, haben frisch Verliebte ein verändertes Geschmacksempfinden – so das Ergebnis einer Studie des Forschungszentrums ttz Bremerhaven.

Den Verliebtheitsgrad der Probanden hatten die Forscher zuvor anhand der international anerkannten, standardisierten „passionate love“-Skala ermittelt. Dafür mussten die Versuchspersonen Fragen beantworten wie: „Denken Sie häufig an Ihren Partner/Ihre Partnerin, wenn Sie getrennt sind?“ Von 59 Probanden waren 31 frisch verliebt – sie kannten ihren Partner seit weniger als sechs Monaten. Vor allem bei ihnen stellten die Forscher ein reduziertes Geschmacksempfinden für Süß und Bitter fest. Vermutlich liegt dies an hormonellen Veränderungen. Salziges und Saures hingegen wird von Verliebten sogar deutlicher wahrgenommen als von schwach Entbrannten. Diese Geschmackseindrücke werden völlig anders verarbeitet als Süß und Bitter, sagt der Biochemiker Mark Lohmann vom ttz.

Die aktuelle GEO-Ausgabe umfasst 164 Seiten, kostet 6,30 Euro und ist ab sofort im Handel erhältlich.

Unter www.geo.de/presse-download finden Sie das aktuelle Heftcover zum Download.

Für Rückfragen:

Maike Pelikan
GEO Marktkommunikation
20444 Hamburg
Telefon +49 (0) 40 / 37 03 - 21 57
Telefax +49 (0) 40 / 37 03 - 56 83
E-Mail pelikan.maike@geo.de
Internet www.geo.de