20 aprile 2022 10:31

# Bacchette connesse che modificano il gusto del cibo

di Redazione

**Alcuni ricercatori giapponesi potrebbero aver trovato una soluzione per ridurre l'assunzione di sale. Mangiando con le bacchette collegate ad una scatoletta, si aumenta il gusto salato, consentendo di seguire una dieta a ridotto contenuto di sale, senza perdere il gusto.**

Il consumo eccessivo di sale aumenta il rischio di ipertensione, infarto del miocardio o ictus. Il problema è che è un esaltatore di sapidità, quindi coloro che hanno bisogno di ridurre la quantità di sodio nella loro dieta possono trovare i piatti insipidi e avere difficoltà a resistere alla saliera.

Il professor Homei Miyashita della Meiji University in Giappone, in collaborazione con l'azienda Kirin Holdings, nota in particolare per la sua birra, potrebbe aver trovato la soluzione. La sua ricerca è incentrata sul gusto. Aveva già fatto scalpore con uno schermo leccabile e un lecca-lecca in grado di sintetizzare qualsiasi gusto. Questa volta ha presentato un paio di bacchette che aumentano il sapore salato del cibo.

## Stimolazione elettrica per sostituire il sale

Una delle bacchette è collegata a una piccola scatola indossata al polso che fornisce una stimolazione elettrica a bassa intensità. È questa stimolazione che modifica il gusto percepito dalla lingua. Secondo il ricercatore, agendo sugli ioni cloruro di sodio, gli alimenti vengono percepiti come più salati, mentre agendo sugli ioni glutammato di sodio, gli alimenti sembrano più dolci. I ricercatori hanno testato il loro metodo su un gruppo di 36 volontari che hanno assaggiato due gel: un primo contenente lo 0,80% di sale e un secondo contenente lo 0,56% di sale, ovvero il 30% in meno. I partecipanti hanno ritenuto che il sapore salato del secondo gel, gustato con le bacchette collegate, fosse identico al gusto del primo gel senza queste bacchette.

I ricercatori stimano quindi che aumenti il ??gusto salato del 50% e hanno ottenuto risultati simili con una zuppa di miso con un contenuto di sale ridotto. Il professore spera di commercializzare le sue bacchette l'anno prossimo e potrebbe anche declinarle sotto forma di altri utensili.

**CHI PAGA ADUC**
l'associazione non **percepisce ed è contraria ai finanziamenti pubblici** (anche il 5 per mille)
***La sua forza economica sono iscrizioni e contributi donati da chi la ritiene utile***
**DONA ORA (**http://www.aduc.it/info/sostienici.php**)**