## Salzig, umami, bitter: Übergewichtige Kinder schmecken weniger

Salzig, umami, bitter: Übergewichtige Kinder schmecken weniger<br /><br />(aid) - Übergewichtige Kinder haben offenbar eine schlechtere Geschmackswahrnehmung als normalgewichtige Altersgenossen. Das lassen die Resultate einer Studie der Berliner Charité und der Universität Dresden vermuten. Die Wissenschaftler hatten insgesamt 94 normalgewichtige und 99 übergewichtige Kinder und Jugendliche im Alter von 6 bis 18 Jahren untersucht. Sie gaben ihnen Teststreifen auf die Zunge, die mit den Geschmacksqualitäten süß, sauer, salzig, bitter und umami in unterschiedlichen Konzentrationen getränkt waren. Zur Kontrolle wurden auch zwei neutrale Teststreifen eingesetzt. Die jungen Probanden sollten die Geschmacksrichtung erkennen und deren Intensität einordnen. Die Geschmackssensibilität wurde mit einem Punktesystem von 1 bis maximal 20 bewertet.<br />Übergewichtige Kinder hatten größere Schwierigkeiten, die verschiedenen Geschmacksqualitäten zu unterscheiden. Besonders problematisch waren die Geschmäcker salzig, umami und bitter. Die Konzentrationen der Geschmacksrichtung "süß" wurden von dickeren Kindern durchweg zu gering eingeschätzt. Generell hatten Mädchen ein besseres Geschmacksempfinden als Jungen. Bei den Normalgewichtigen nahm die Geschmackssensibilität mit dem Alter zu. Das entspricht der normalen Entwicklung. Dieser Zusammenhang war bei Übergewichtigen nicht feststellbar.<br />Das Geschmacksempfinden wird vermutlich von vielen verschiedenen Faktoren wie Erbanlagen, Hormonen und kulturellen Einflüssen bestimmt. Langzeitstudien sind notwendig, um die genauen Hintergründe der unterschiedlichen Geschmackssensibilität aufzudecken. Wenn normalgewichtige Kinder das gleiche Geschmackserlebnis mit weniger Nahrung erreichen, könnte es ihnen auch leichter fallen, schlank zu bleiben. Eine frühere Studie der Dr. Rainer Wild-Stiftung hat jedoch gezeigt, dass der Geschmack nur eines von vielen Kriterien für die Auswahl von Lebensmitteln ist.<br />Heike Kreutz, www.aid.de <br />Weitere Informationen:<br />aid-Heft "Das beste Essen für Kinder", Bestell-Nr. 61-1447, Preis: 2,50 Euro, www.aid-medienshop.de <br />Dr. Rainer Wild-Stiftung: www.gesunde-ernaehrung.org <br /><br />aid<br />Friedrich-Ebert-Straße 3<br />53177 Bonn<br />Deutschland<br />Telefon: 02 28/ 84 99-0<br />Telefax: 02 28/ 84 99-177<br />Mail: aid@aid.de<br />URL: http://www.aid.de <br /><br /><img src="http://www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pinr_=518838" width="1" height="1">

### Pressekontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

### Firmenkontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einstürzt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren.Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengrecht und praxisorientiert.