

[趣味生物] “味觉差异”的基因原因 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/177/2021_2022__5B_E8_B6_A3_E5_91_B3_E7_94_9F_c65_177548.htm 人类和很多其他动物发现若干种氨基酸有甜味或美味，这一事实也许还有一定的演化意义，因为这些氨基酸在蛋白中起着重要作用，它们是其生物分子的前体，是代谢燃料。现在，科学家发现，一种新发现的、被称为T1R1 3的味觉受体，是身体对以味精为代表的美味的响应机制的构成部分。尽管T1R1 3对大多数天然出现的氨基酸都产生响应，但对这些化学物质的感觉却从甜到苦各不相同。在老鼠与人类之间，以及在不同老鼠和不同人类之间，为这一新发现的受体的两半T1R1和T1R3编码的基因各不相同，这可能是造成味觉差异的原因。 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

www.100test.com