

Schärfe und Psychologie: Einige Forschungsthemen:

Einfluss von Capsaicin auf die gustatorische/olfaktorische Wahrnehmungsfähigkeit

Lawless, H. & Rozin, P. (1985). Effects of oral capsaicin on gustatory, olfactory and irritant sensations and flavor identification in humans who regularly or rarely consume chili pepper. *Chemical Senses*, 10 (4), 579-589.

- Schärfe maskiert gustatorische und olfaktorische Wahrnehmung. Sowohl bei erfahrenen als auch bei unerfahrenen Nutzern
- Nicht beeinflusst wird die Erkennensleistung für Aromastoffe.

Simons, C. T., O'Mahony, M (2002). Taste suppression following lingual capsaicin pre-treatment in humans. *Chemical Senses*, 26 (6), 639-643.

- Hemilaterale Applikation von Capsaicin mit anschließender beidseitiger Applikation von verschiedenen Geschmacksstoffen: Stets wird Geschmack auf der nicht behandelten Seite als stärker eingeschätzt.

Green, B.G. & Hayes, J, E. (2003). Capsaicin as a probe of the relationship between bitter taste and chemesthesis. *Physiology & Behavior*, 79 (4-5), 811-821.

- Capsaicin kann je nach Applikation auf der Zunge die Bitterwahrnehmung fördern oder hemmen und auch selbstständig zu einer Bitterwahrnehmung führen.

Habituation und Lerneffekte

Prescott, J. & Stevenson, R, J. (1995). Effects of oral chemical irritation on tastes and flavors in frequent and infrequent users of chili. *Physiology & Behavior*, 58 (6), 1117-1127.

- Personen, die häufig scharf essen, empfinden Schärfe geringer. Unabhängig von den Vorerfahrungen, senkt Capsaicin die Einschätzung für Süßes und das im Experiment verwendete Erdbeer-Aroma.
- „Sauer“-Empfindung scheint nicht beeinflusst.

Wer mag scharfe Speisen?

Logue, A. W., & Smith, M. E. (1986). Predictors of food preferences in adult humans. *Appetite*, 7 (2), 109-125.

- Frauen zeigen höhere Präferenz für niedrigkalorisches Essen + Wein. Niedrigere Präferenz für Fleisch, Bier, Milch und „spicy food“.
- Geringe Präferenz für scharfe Speisen auch bei jüngeren Personen.

Rozin, P., Ebert, L. & Schull, J. (1982). Some like it hot: A temporal analysis of hedonic responses to chili pepper. *Appetite*, 3 (1), 13-22.

- Aufzeichnung der „pleasantness“ von Chili-Empfindung über die Zeit führt zur Identifikation bestimmter Klassen von „Chili-Lovers“.
- Einige lieben den Nachgeschmack nach dem Essen, andere sehen darin eine Verstärkung des normalen Essengeschmacks

Alley, T. R. & Burroughs, W. J. (1991). Do men have stronger preferences for hot, unusual, and unfamiliar foods? *Journal of General Psychology*, 118 (3), 201-214.

- Männer mögen eher scharfe Speisen und zeigen weniger Neophobie-Phänomene.
- Dennoch gibt es keine Unterschiede in der Präferenz einzelner Gewürze.

Stevenson, R. J. & Yeomans, M. R. (1993). Differences in ratings of intensity and pleasantness for the capsaicin burn between chili likers and non-likers: Implications for liking development. *Chemical Senses*, 18 (5), 471-482.

- Frauen beurteilen Schärfe höher
- Chili-Vorliebe scheint eine Entwicklung aus einem indifferenten Stadium heraus zu sein.

Terasaki, M. & Imada, S. (1988)

Sensation seeking and food preferences. *Personality & Individual Differences*, 9 (1), 87-93.

- Je höher der Grad an „Sensation Seeking“ umso größer die Neigung zu scharfen Speisen (aber auch höherer Konsum von Fleisch und Alkohol)

Edwards, S.J., Montgomery, I. M. & Colquhoun, E. Q. (1992)
Spicy meal disturbs sleep: An effect of thermoregulation?
International Journal of Psychophysiology, 13 (2), 97-100.

- Scharfe Speisen führen zu einem Anstieg der Körpertemperatur, die zu Einschlafstörungen und einem eher oberflächlichen Schlaf in der erste Schlafphase führt.