

Neues Christian-Doppler-Labor an der Universität Wien

(08.10.2018) Fokus auf die Erforschung von Geschmacksrezeptoren an der Fakultät für Chemie.



Im Christian Doppler Labor für Geschmacksforschung werden eine Reihe von süß schmeckenden Verbindungen sensorisch charakterisiert.
Bild: Institut für Physiologische Chemie

Am 1. Oktober eröffnet das neue Christian-Doppler-Labor für Geschmacksforschung unter der Leitung von Barbara Lieder. Lieder und ihr Team befassen sich mit den an der Süßwahrnehmung beteiligten Rezeptoren im menschlichen Körper. Diese Arbeiten können unter anderem zum besseren Verständnis der dafür relevanten Stoffe und Rezeptoren führen und somit für mehr Klarheit beim Konsumenten sorgen. Christian-Doppler-Labors werden von der öffentlichen Hand und den beteiligten Unternehmen gemeinsam finanziert. Wichtigster öffentlicher Fördergeber ist das Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort (BMDW).

Unter der Leitung von hoch qualifizierten WissenschaftlerInnen arbeiten Forschungsgruppen in Christian-Doppler-Labors an anwendungsorientierter Grundlagenforschung. Sie suchen in enger Abstimmung mit Unternehmenspartnern innovative Antworten auf aktuelle Forschungsfragen. Damit gilt die Christian Doppler Forschungsgesellschaft auch international als Best-Practice-Beispiel. An der Universität Wien gibt es derzeit fünf CD-Labors.

BMDW fördert Geschmacksforschung am Forschungsstandort Österreich

"Die Vermeidung von Übergewicht ist von grosser gesundheitsökonomischer Bedeutung. Dieses CD-Labor wird dazu einen wichtigen Beitrag leisten", sagt Dr. Margarete Schramböck, Bundesministerin für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort. "Unsere CD-Labors sind gleichzeitig ein hervorragendes Instrument zur Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses. Wir ermöglichen mit diesem Labor einer jungen, aufstrebenden Forscherin, ihre Unabhängigkeit zu etablieren und einen zukunftsweisenden Forschungszweig aufzubauen."

Im Kampf gegen Übergewicht und Diabetes wird seit Jahren nach Alternativen zu Zucker gesucht. Jedoch weisen alle bisher bekannten Stoffe ein recht unterschiedliches sensorischen Profil im Vergleich zu Zucker auf, und dass, obwohl derzeit nur ein Süßrezeptortyp bekannt ist. Wie diese Unterschiede im sensorischen Profil auf Rezeptorebene entstehen, ist bisher noch nicht erforscht. Süßrezeptoren in den Papillen auf der Zunge vermitteln den Süßgeschmack. Seit einigen Jahren ist jedoch auch bekannt, dass Geschmacksrezeptoren wie der Süßrezeptor nicht nur in der Mundhöhle, sondern beispielsweise im Verdauungstrakt und auf Fettzellen vorkommen. Welche Rolle diese dabei im menschlichen Energiehaushalt spielen, ist bisher jedoch nicht abschliessend geklärt.

Diesen und weiteren Fragen widmet sich das Christian-Doppler-Labor für Geschmacksforschung.

Quelle: Medienmitteilung Universität Wien

[zurück](#)