

Учёные создали мелодию, которая усиливает вкус шоколада

Оказывается, на то, как наш мозг воспринимает вкус, можно повлиять при помощи музыки. Именно это попыталась сделать доктор Натали Хайасинт из Бристольского университета, когда написала композицию Sweetest Melody. Эта мелодия должна была сделать вкус шоколада ещё более сливочным и сладким.

Наш мозг представляет собой огромный микшерный пульт, где информация от разных органов чувств смешивает и влияет на наше восприятие мира. Например, хруст чипсов может сделать их вкуснее, а шипение стейка на сковородке усиливает аппетит.

В новом исследовании специалисты обнаружили, что мелодичные звуки в мажорной тональности (например, арфа и струнные) ассоциируются у нас со сладким вкусом и гладкостью. То есть они в буквальном смысле смягчают вкусовые ощущения.

Резкие и высокочастотные ноты (как у духовых) способны подчеркнуть горечь или кислоту пищи.



ИИ Copilot Designer//DALL·E 3

Быстрый темп заставляет нас спешить и подходит больше для перекуса, а медленный располагает к неспешному наслаждению едой.

При воспроизведении Sweetest Melody мозг людей сначала получал сигнал, что это

Все права защищены

Учёные создали мелодию, которая усиливает вкус шоколада

что-то сладкое и приятное, а затем переносил его на вкус шоколада. Это помогло усилить наслаждение участников десертом.