

que se trata de carboidratos, e passamos rapidamente a produzir enzimas no processo digestivo que possam lidar com os carboidratos. O que acontece quando comemos plástico?

Nossa biblioteca genética de enzimas não sabe como digerir o plástico, e se essa fosse nossa única fonte de alimento, culminaria na nossa morte por fome.

É sabido, por exemplo, que cachorros não conseguem digerir chocolate. Pela falta das enzimas que conseguem lidar com as moléculas de chocolate, os animais acabam doentes se ingerirem chocolate em quantidade. O nosso sistema digestivo é bastante rápido para decodificar instantaneamente os alimentos que digerimos, porém ele é somente tão bom quanto a nossa biblioteca genética de possibilidades permitir associar.

Tomemos agora como exemplo o sistema imunológico. Nossos anticorpos foram projetados para lidar com qualquer novo problema pela frente. Obviamente temos que enfrentar novas estirpes de vírus e bactérias a cada ano e não há como já termos as inúmeras possibilidades de anticorpos codificadas na nossa biblioteca genética de imunologia. É por isso que leva um tempo maior, normalmente de alguns dias ou semanas, para que nosso organismo desenvolva um tipo de anticorpo capaz de combater o patógeno que nos ameaça. Ou seja, nosso sistema imunológico está preparado para improvisar e tentar inúmeras possibilidades até encontrar a chave que resolve o problema. Isso leva tempo, como já foi dito.

Sabemos até agora que para processarmos rapidamente as informações ligadas a algum dos nossos sistemas, essas informações já deveriam estar "pré-programadas" no nosso código genético. Se as informações não foram programadas, podemos resolver o problema, mas isso leva tempo. Voltemos ao sistema olfativo. Não importa qual o tipo de substância que nos ofereçam, sempre conse-

guimos identificar o seu cheiro instantaneamente. É fácil demonstrar que nossa biblioteca genética de aromas não foi programada para lidar com todas as possibilidades de odores, pois conseguimos identificar, de pronto, mesmo cheiros de substâncias que não existem na natureza e foram criadas em laboratório, portanto são substâncias que nunca estiveram em contato com nosso mecanismo evolutivo, e não há como estarem incorporadas no nosso código genético. Ou seja, como explicar o funcionamento do olfato, que consegue de imediato reconhecer praticamente qualquer aroma, mesmo que ele nunca tenha sido "visto" por qualquer antepassado nosso?

Além de pouco entendermos do nosso senso de olfato, também o subestimamos. O aroma do produto é fundamental na nossa análise sensorial do gosto da comida. Calcula-se que 80% do sabor advém do aroma (sensibilização das células olfativas), ao invés do paladar (sensibilização das células gustativas). Isso pode ser ilustrado com o fato de que se você comer um alimento muito temperado quando atingido por forte gripe, a comida parece completamente insossa. A gripe impacta diretamente o sistema olfativo, mas note que a inflamação das mucosas não impacta o sistema gustativo.

Uma vez perguntei a um aromacologista — o profissional que estuda a ciência dos aromas, como podemos saber se um dado odor é bom para a nossa saúde. A resposta foi: "não se preocupe, a mente sempre rejeita algum aroma que ela acredita não ser boa para o organismo". Ou seja, por esta ótica conseguimos explicar por que algumas pessoas têm verdadeira aversão a alguns tipos de cheiro e outras não. O desafio mais importante da pesquisa em olfato é, além de tentar entender o seu funcionamento, deduzir como o senso do olfato interage com a razão e a emoção. Hoje, não há dúvidas de que