



Universidad de Granada

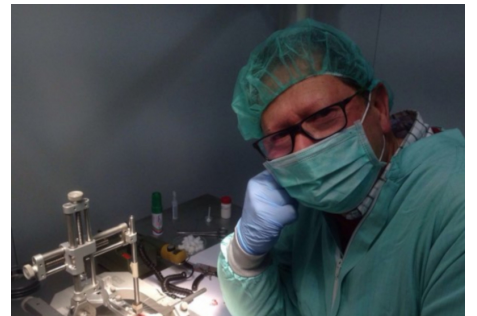
Científicos de la UGR analizan los mecanismos cerebrales implicados en la resistencia a probar sabores nuevos

16/03/2021

Divulgación

Científicos de la Universidad de Granada (UGR) han aportado nuevos datos sobre los mecanismos cerebrales relacionados con el consumo de alimentos, que podrían servir para aclarar algunos aspectos relacionados con determinados desórdenes en la alimentación. En concreto, en un estudio realizado con ratas, **Juan Manuel**

Jiménez Ramos, catedrático del departamento de Psicobiología de la UGR, ha analizado los mecanismos cerebrales que se esconden detrás de la neofobiagustativa, un comportamiento que limita el consumo de alimentos con sabores nuevos, no experimentados previamente por el sujeto. El trabajo ha sido publicado en la revista *Neurobiology of Learning and Memory*.



Seguir leyendo

Compartir en