
**DISTRIBUCIÓN DE LOS FENOTIPOS DE SENSIBILIDAD AL SABOR
AMARGO ASOCIADOS AL GEN TAS2R38. ESTUDIO PILOTO**

**FERNANDO JAVIER FUENTES GONZÁLEZ
CIRUJANO DENTISTA**

RESUMEN

El sabor amargo es un elemento sensorial que puede influir en el rechazo o preferencia por los alimentos a ingerir. La sensibilidad a este sabor está determinada por los polimorfismos del gen que codifica el receptor de sabor amargo TAS2R38, que dan como resultado clínico (fenotipo) personas insensibles (no catadores), medianamente sensibles (catadores medios) y altamente sensibles (súper catadores). En este estudio determinamos la distribución de estos tres fenotipos en personas jóvenes. Adicionalmente evaluamos gusto/disgusto por los sabores ácido, amargo, dulce y salado, junto con el índice de masa corporal y el flujo salival. El fenotipo más frecuente fue el catador medio seguido de los no catadores. Todos los participantes evaluaron positivamente los sabores. Los niveles de IMC y flujo salival fueron homogéneos. Concluimos que las distribuciones de los niveles de sensibilidad gustativa en sujetos jóvenes no son extremas. Este tipo de estudio proporciona información básica sobre la estructura genética y fenotípica de la población chilena, que puede tener utilidad para avanzar en la comprensión de las preferencias alimentarias y los patrones dietéticos.

Palabras clave: percepción del gusto, tiourea, feniltiourea; propiltiouracilo, estudio observacional

Palavras-chave: percepção gustatória, tiourea, feniltiourea; propiltiouracila; estudo observacional

Keywords: taste perception, thiourea, phenylthiourea, propylthiouracil, observational study