

## La genética determina la preferencia por las bebidas alcohólicas

Un estudio publicado en la revista *Alcoholism: Clinical & Experimental Research* relaciona las variaciones genéticas en los receptores del sabor amargo y del calor con la predisposición a ingerir alcohol. Futuras investigaciones podrían evaluar si estas variantes están vinculadas con el consumo.

SINC

23/9/2014 22:00 CEST



Los genes influyen en la percepción de la cerveza. / Fotolia

La literatura científica mostraba hasta ahora que los receptores del sabor amargo se encuentran directamente relacionados con el gusto por las bebidas alcohólicas. Un nuevo estudio, publicado en la revista *Alcoholism: Clinical & Experimental Research*, indica que esta predisposición podría ser genética.

El trabajo revela cómo ciertas variaciones en el genoma producen una percepción más intensa del sabor amargo, generando una aversión a ciertas bebidas alcohólicas como la cerveza.

---

Ciertas variaciones en el genoma pueden generar  
una aversión a bebidas alcohólicas como la  
cerveza

La investigación, liderada por Alissa Nolden, experta en ciencia de los alimentos de la Universidad de Pensilvania (EE UU), indica que los poliformismos –variaciones genéticas posibles en una población– en los receptores del sabor amargo afectan a la intensidad con la que se perciben los sabores.

“Cuando las personas prueban el alcohol en el laboratorio, la cantidad de amargor que experimentan difiere, lo que está relacionado con la versión del gen receptor que posee cada individuo”, explica John E. Hayes, director del Centro de Evaluación Sensorial en la universidad estadounidense y otro de los autores.

Según los autores, la sensación amarga podría ser un mecanismo de defensa del organismo ante la ingesta de compuestos tóxicos encontrados en plantas. Aunque las sensaciones que provocan los alimentos y las bebidas influyen en su consumo, para los expertos esta predisposición genética no es determinante.

“Puede ser más fácil para algunas personas aprender a comer o beber ciertos alimentos y bebidas, incluyendo alcohol. Pero el aprendizaje, la experiencia previa y el medio ambiente también desempeñan un papel muy importante en las preferencias y decisiones que tomamos”, apuntan.

Tal y como afirma a Sinc Nolden, “con la exposición repetida, algunos individuos pueden aprender a disfrutar cierto amargor en sus bebidas y comidas, como ocurre con el chocolate negro o el café”.

Además de los receptores del gusto implicados –TAS2R1 y TAS2R38–, este estudio indica que el receptor del calor TPRV1 podría estar implicado también en la preferencia por las bebidas alcohólicas.

---

El estudio indica que el receptor del calor podría estar implicado en la preferencia por las bebidas alcohólicas

"Este gen es importante ya que el alcohol provoca sensaciones de ardor, además del sabor amargo". Según subraya Nolden, este receptor "es el encargado de percibir dolor cuando tocamos una superficie caliente o comemos algo picante".

### **Individuos propensos a la adicción**

Para realizar el experimento, los investigadores dieron a probar diferentes soluciones de alcohol a 93 participantes de raza blanca que tenían distintas variaciones en los genes receptores estudiados.

El objetivo fue analizar la reacción de los receptores al alcohol puro ya que "las bebidas alcohólicas contienen otras sustancias encargadas de activar el sabor y que pueden suprimir su amargor".

Dado que cada individuo posee un genotipo y este no se puede asignar aleatoriamente, los investigadores concluyen que los resultados deben ser considerados provisionales hasta que el estudio se realice en una muestra mayor.

Para los autores, estas variaciones genéticas podrían utilizarse en la prevención del riesgo de adicción de una persona que se expone por primera vez al alcohol. Según Nolden, si se llegara a prever el consumo a través de la genética, "se podrían realizar intervenciones personalizadas a individuos propensos en una edad temprana".

Sin embargo, para Russell Keast, investigador en la Universidad de Deakin en Australia y autor del trabajo, este estudio no tiene más alcance que la asociación de ambas variables: los factores genéticos y la intensidad en la percepción de ciertas características del alcohol.

"El amargor puede influenciar o no la toma de alcohol", sostiene Keast, quien apunta que serán necesarias más investigaciones para evaluar si dichas

variantes están vinculadas con el consumo.

**Referencia bibliográfica:**

Alissa L. Allen, John E. McGeary, and John E. Hayes 'Polymorphisms in TRPV1 and TAS2Rs Associate With Sensations From Sampled Ethanol'  
*Alcoholism: Clinical & Experimental Research*

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

GENÉTICA | ALCOHOL | ADICCIÓN |

**Creative Commons 4.0**

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)