

Identifican la molécula responsable de las alteraciones del olfato en pacientes con covid-19

Algunos de los desencadenantes más comunes de este trastorno, llamado parosmia, son el café, el chocolate, la carne, la cebolla y la pasta dental.

Un grupo de investigadores británicos han detectado la molécula que hace que personas cuyo sentido del olfato está alterado por el covid-19 perciban los aromas agradables como si fueran olores procedentes de sustancias malolientes.

Aparte de la pérdida del olfato, que es un síntoma típico del coronavirus, algunas personas también pueden sufrir un trastorno llamado parosmia, una condición en la que los olores habituales parecen percibirse de forma desagradable o incluso repugnante.



Según una reciente encuesta internacional, alrededor del 10 % de los pacientes con pérdida de olfato relacionada con el covid-19 experimentaron parosmia inmediatamente después de la enfermedad; cifra que aumentó hasta el 47 % cuando se volvió a entrevistar a los encuestados seis o siete meses después.

Algunos de los desencadenantes más comunes de esta distorsión son el café, el chocolate, la carne, la cebolla y la pasta dental. Por esa razón, los químicos británicos decidieron investigar si había compuestos concretos en las sustancias mencionadas que fueran responsables de la parosmia, cuya base biológica antes del reciente estudio se desconocía.

Finalmente, el equipo logró identificar una molécula, llamada 2-furanmethanethiol, que se encuentra en el café y tiene un olor muy potente que parece ser el desencadenante de la sensación de asco que experimentan muchos de los afectados por la parosmia.

A partir del aroma del café, el equipo pudo estudiar por separado un centenar de sus compuestos aromáticos en cada uno de los 29 voluntarios que experimentaban parosmia y comparar su reacción con la de los que no presentaban trastornos de olfato. De esa forma, los científicos encontraron 15 componentes comúnmente identificados por los participantes como causantes de la sensación de asco, siendo el principal el 2-furanmethanethiol, que desprendía un olor horrible, según declararon 20 voluntarios.

“Esta es una prueba concluyente de que [...] la sensación de asco puede estar relacionada con los compuestos de los alimentos, [aunque] el sistema nervioso central también interviene”, afirmó Jane Parker, directora del Centro de Sabores de la Universidad de Reading (Reino Unido), citada por Eurekalert. “La experiencia parósmica es una combinación de los dos mecanismos que produce la percepción distorsionada de los alimentos cotidianos”, explicó.

“Esperamos que sea tranquilizador para las personas con parosmia saber que su experiencia es ‘real’ y que podemos identificar otros alimentos que también pueden ser desencadenantes”, dijo Parker. “Esta investigación proporciona herramientas y estrategias útiles para prevenir o reducir [su] efecto”, asegura la científica.

Fuente: rt.