

Cientistas revelam que o ar frio tem um cheiro diferente do ar quente



Os **odores** são produzidos por partículas em suspensão liberadas nos ambientes que nos cercam. Quando nós respiramos, essas moléculas são detectadas por **receptores** nos nossos narizes. **Elas se espalham pelo ar muito mais rapidamente em um ambiente quente**. Por isso, os cheiros estão mais disponíveis quando as temperaturas se encontram a níveis mais elevados.

Pamela Dalton, cientista do Monell Chemical Senses Center, na Filadélfia, Estados Unidos, esclarece que, como resultado desse processo, o **frio reduz a capacidade das pessoas de detectarem cheiros**.

"As moléculas de odores precisam entrar no ar para que possamos sentir seus cheiros. Em um ambiente mais quente, elas estarão mais disponíveis à nossa zona de respiração", explicou a cientista ao jornal inglês *The Telegraph*.

Dalton acrescentou ainda que o nariz humano também se encontra em uma melhor sintonia em ambientes de temperaturas mais elevadas. **Odores desagradáveis** como o expelido em caminhões de colheta de lixo são frequentemente associados ao superaquecimento. O cheiro ganha mais força no verão, quando estamos muito mais sensíveis a todos os odores.

A cientista também lembra que os cheiros também são extremamente variados nos meses do verão, porque, muitas vezes, há mais chuva. A água faz com que as moléculas de odor se tornem mais disponíveis, e fiquem depositadas sobre as superfícies. É por isso que, depois que chove, alguns animais passam horas buscando o cheiro de todos os lugares que veem pela frente.

O processo científico que explica a diferença dos cheiros em dias frios e quentes também se aplica a variação de temperatura de comidas e bebidas. Segundo Pamela Dalton, em uma xícara de café, por exemplo, existem centenas de compostos diferentes. Se o alimento estiver frio, apenas alguns compostos estarão disponível para o nariz. Assim, todo o equilíbrio do sabor será diferente.

Fonte: O Globo