



Vino

Tus resultados

¿Te gusta el vino?



Más probable



Resultado descriptivo

Sería más probable que te guste el vino blanco y tinto. Las mujeres que presentan esta variante genética del gen HLA-DOA, tendrían una mayor preferencia (2 veces más frecuente) por el vino blanco. Esta variante está presente en el 24.8% de las personas de origen étnico europeo.

Esta característica podría estar relacionada con el gusto por el vino directamente a través de las células del epitelio olfatorio, ya que las mujeres son más sensibles que los hombres a olores específicos. Ejemplo de esta particularidad, es la elección de una pareja a través del olor, una característica presente en varias especies, incluidos los humanos. Por otro lado, este gen participaría en la percepción de compuestos volátiles específicos presentes en el vino que son producidos por las bacterias utilizadas en su producción. Identificar la sensación de estos químicos en la boca sería más probable también en el vino blanco, ya que no contiene taninos (sabor amargo, astringente, "cuero", "roble") como el tinto.

Bibliografía

Pirastu N et al. Genome-wide association analysis on five isolated populations identifies variants of the HLA-DOA gene associated with white wine liking. *Eur J Hum Genet.* 2015 Dec;23(12):1717-22. doi: 10.1038/ejhg.2015.34. Epub 2015 Mar 11. PMID: 25758996; PMCID: PMC4795214.

Tus resultados

Astringencia (taninos)



Mayor facilidad



Resultado descriptivo

Tendrás una mayor facilidad para detectar la astringencia.

La astringencia es la sensación de sequedad y aspereza que se experimenta en la boca después de probar la mayoría de los vinos tintos. Esta sensación es causada por los taninos, un tipo de polifenol (una sustancia química) que activa ciertos receptores del sabor amargo como este, así como también genera un efecto positivo en la microbiota.

Bibliografía

Carrai M et al. Association between taste receptor (TAS) genes and the perception of wine characteristics. *Sci Rep.* 2017 Aug 23;7(1):9239. doi: 10.1038/s41598-017-08946-3. PMID: 28835712; PMCID: PMC5569080. Fu D et al. Complex relationship between TAS2 receptor variations, bitterness perception, and alcohol consumption observed in a population of wine consumers. *Food Funct.* 2019 Mar 20;10(3):1643-1652. doi: 10.1039/c8fo01578c. PMID: 30838360.

Tus resultados

Sensación de alcohol en la boca (16% etanol)



Mayor



Resultado descriptivo

Sentirías con gran intensidad la sensación de alcohol ("quemado/ardor") en la boca. Sentirías una sensación levemente mayor de intensidad de alcohol ("quemado/ardor") en la boca. Esta variante está presente en 16.7% de las personas de origen étnico europeo.

La sensación de alcohol en la boca (una concentración del 16% etanol), lo que se denomina intensidad general de etanol de boca se ha asociado con el gen TAS2R13, y su marcador rs1015443.

Bibliografía

Allen AL et al. Polymorphisms in TRPV1 and TAS2Rs associate with sensations from sampled ethanol. *Alcohol Clin Exp Res.* 2014 Oct;38(10):2550-60. doi: 10.1111/acer.12527. Epub 2014 Sep 25. PMID: 25257701; PMCID: PMC4211991.

Tus resultados

Detección de la capsaicina (ají/morrón)



Típico



Resultado descriptivo

Tendrás una sensibilidad típica para detectar la capsaicina (pimientos picantes), isotiocianato (mostaza y wasabi), peperina (pimienta negra) y gingerol (jengibre). Esta variante está presente en 39.8% de las personas de origen étnico europeo.

Tendrás una sensibilidad típica para detectar estos compuestos, al igual que las personas que tienen las variantes CT y TC, en comparación con las personas con la variante CC que tienen una menor sensibilidad (mayor tolerancia a los alimentos picantes). Por lo tanto, tendrías una menor tolerancia a los alimentos picantes.

Bibliografía

Binder A et al. Transient receptor potential channel polymorphisms are associated with the somatosensory function in neuropathic pain patients. *PLoS One*. 2011 Mar 29;6(3):e17387. doi: 10.1371/journal.pone.0017387. PMID: 21468319; PMCID: PMC3066165. Deering-Rice CE et al. Characterization of Transient Receptor Potential Vanilloid-1 (TRPV1) Variant Activation by Coal Fly Ash Particles and Associations with Altered Transient Receptor Potential Ankyrin-1 (TRPA1) Expression and Asthma. *J Biol Chem*. 2016 Nov 25;291(48):24866-24879. doi: 10.1074/jbc.M116.746156. Epub 2016 Oct 7. PMID: 27758864; PMCID: PMC5122759. Romero SAD et al. Genetic predictors to acupuncture response for hot flashes: an exploratory study of breast cancer survivors. *Menopause*. 2020 Aug;27(8):913-917. doi: 10.1097/GME.0000000000001545. PMID: 32217888.

Tus resultados

β-ionona (aroma/fragancia floral)



Menor



Resultado descriptivo

Tendrás menor capacidad para detectar la fragancia del compuesto β-ionona que es característico del aroma/fragancia floral. Esta variante está presente en 41.6% de las personas de origen étnico europeo.

Lo percibirías como un aroma "ácido / vinagre" y "fuerte / picante / ácido". La β-ionona se agrega a alimentos y bebidas, y productos para darle aroma "floral". Las personas con las variantes genéticas AG, GA y GG pueden diferenciar más fácilmente los alimentos y bebidas que contienen la β-ionona, y aquellos en los cuales no fue añadida. Esta es la variante genética más importante para la detección del aroma floral (β-ionona) ya que representa el 96% de la expresión de esta característica (fenotipo). Naturalmente, la β-ionona forma parte del aroma de flores como la rosa, el jazmín, y la violeta, así como también de varias frutas y verduras, como por ejemplo: zanahoria naranja y violeta, damasco, melón, sandía, ciruela, lúpulo (en la cerveza forma parte del aroma "hop"), té (negro y verde), y el tomate (este compuesto también forma parte del sabor).

Bibliografía

Jaeger SR et al. A Mendelian trait for olfactory sensitivity affects odor experience and food selection. *Curr Biol.* 2013 Aug 19;23(16):1601-5. doi: 10.1016/j.cub.2013.07.030. Epub 2013 Aug 1. PMID: 23910657.

Tus resultados

Isobutiraldehído (malta)



Mayor



Resultado descriptivo

Tendrás mayor capacidad para detectar el compuesto isobutiraldehído (malta). Esta variante está presente en 47.3% de las personas de origen étnico europeo.

La malta agrega color, sabor y contenido de azúcar a la cerveza sin fermentar. Después del agua, es el ingrediente más frecuente de la cerveza. Podríamos decir que es el ingrediente más importante que hace que la cerveza sea tan consumida en todo el mundo.

Bibliografía

McRae JF et al. Identification of regions associated with variation in sensitivity to food-related odors in the human genome. *Curr Biol.* 2013 Aug 19;23(16):1596-600. doi: 10.1016/j.cub.2013.07.031. Epub 2013 Aug 1. Erratum in: *Curr Biol.* 2013 Sep 9;23(17):1718. Erratum in: *Curr Biol.* 2014 Jul 7;24(13):1564. PMID: 23910658.



Bebidas alcohólicas amargas (vino tinto, cerveza y licor)

Tus resultados

¿Te gustan las bebidas alcohólicas amargas (vino tinto, cerveza y licor)?



Más probable



Resultado descriptivo

Sería más probable que te gusten las bebidas alcohólicas amargas como el vino tinto, la cerveza y el licor. Esta variante está presente en 50% de las personas de origen étnico europeo.

Bibliografía

Zhong VW et al. A genome-wide association study of bitter and sweet beverage consumption. *Hum Mol Genet.* 2019 Jul 15;28(14):2449-2457. doi: 10.1093/hmg/ddz061. Erratum in: *Hum Mol Genet.* 2019 May 02;: PMID: 31046077; PMCID: PMC6606847.

Tus resultados



Más probable



Resultado descriptivo

Sería más probable que te gusten las bebidas alcohólicas amargas como el vino tinto, la cerveza y el licor. Esta variante está presente en 46% de las personas de origen étnico europeo.

El estudio científico (mencionado abajo) publicado en 2019, es un estudio de asociación de todo el genoma (GWAS) del consumo de bebidas dulces y amargas de 336.448 personas de origen étnico europeo. Las bebidas amargas incluían café, té, jugo de pomelo, vino tinto, licor y cerveza. Las bebidas dulces incluían gaseosas (con azúcar o edulcorantes) y jugos de frutas naturales.

Bibliografía

Zhong VW et al. A genome-wide association study of bitter and sweet beverage consumption. *Hum Mol Genet.* 2019 Jul 15;28(14):2449-2457. doi: 10.1093/hmg/ddz061. Erratum in: *Hum Mol Genet.* 2019 May 02;: PMID: 31046077; PMCID: PMC6606847.

Tus resultados



Más probable



Resultado descriptivo

Sería más probable que te gusten las bebidas alcohólicas amargas como el vino tinto, la cerveza y el licor. Esta variante está presente en 99.9% de las personas de origen étnico europeo.

Bibliografía

Bierut LJ et al. ADH1B is associated with alcohol dependence and alcohol consumption in populations of European and African ancestry. *Mol Psychiatry.* 2012 Apr;17(4):445-50. doi: 10.1038/mp.2011.124. Epub 2011 Oct 4. PMID: 21968928; PMCID: PMC3252425. Zhong VW et al. A genome-wide association study of bitter and sweet beverage consumption. *Hum Mol Genet.* 2019 Jul 15;28(14):2449-2457. doi: 10.1093/hmg/ddz061. Erratum in: *Hum Mol Genet.* 2019 May 02;: PMID: 31046077; PMCID: PMC6606847.



Astringencia

Tus resultados

Astringencia (taninos)



Mayor facilidad



Resultado descriptivo

Tendrás una mayor facilidad para detectar la astringencia.

La astringencia es la sensación de sequedad y aspereza que se experimenta en la boca después de probar la mayoría de los vinos tintos. Esta sensación es causada por los taninos, un tipo de polifenol (una sustancia química) que activa ciertos receptores del sabor amargo como este, así como también genera un efecto positivo en la microbiota.

Bibliografía

Carrai M et al. Association between taste receptor (TAS) genes and the perception of wine characteristics. *Sci Rep.* 2017 Aug 23;7(1):9239. doi: 10.1038/s41598-017-08946-3. PMID: 28835712; PMCID: PMC5569080. Fu D et al. Complex relationship between TAS2 receptor variations, bitterness perception, and alcohol consumption observed in a population of wine consumers. *Food Funct.* 2019 Mar 20;10(3):1643-1652. doi: 10.1039/c8fo01578c. PMID: 30838360.



Preferencias de **bebidas alcohólicas amargas**

Tus resultados

¿Te gustan las bebidas alcohólicas amargas?



Ligeramente más probable



Resultado descriptivo

Sería ligeramente más probable que te gusten las bebidas alcohólicas amargas como el vino tinto, la cerveza y el licor. Esta variante está presente en 50% de las personas de origen étnico europeo.

Bibliografía

Zhong VW et al. A genome-wide association study of bitter and sweet beverage consumption. *Hum Mol Genet.* 2019 Jul 15;28(14):2449-2457. doi: 10.1093/hmg/ddz061. Erratum in: *Hum Mol Genet.* 2019 May 02;: PMID: 31046077; PMCID: PMC6606847.



Sensación de alcohol en la boca (16% etanol)

Tus resultados

Sensación de alcohol en la boca (16% etanol)



Mayor



Resultado descriptivo

Sentirías con gran intensidad la sensación de alcohol ("quema/ardor") en la boca. Sentirías una sensación levemente mayor de intensidad de alcohol ("quema/ardor") en la boca. Esta variante está presente en 16.7% de las personas de origen étnico europeo.

La sensación de alcohol en la boca (una concentración del 16% etanol), lo que se denomina intensidad general de etanol de boca se ha asociado con el gen TAS2R13, y su marcador rs1015443.

Bibliografía

Allen AL et al. Polymorphisms in TRPV1 and TAS2Rs associate with sensations from sampled ethanol. *Alcohol Clin Exp Res.* 2014 Oct;38(10):2550-60. doi: 10.1111/acer.12527. Epub 2014 Sep 25. PMID: 25257701; PMCID: PMC4211991.



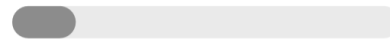
Preferencias de bebidas no- alcohólicas amargas

Tus resultados

¿Te gusta tomar café?



Menos probable



Resultado descriptivo

Sos un metabolizador lento de la cafeína y sería menos probable que te guste café. Tendrías mayor riesgo de infarto cardíaco cuando consumís grandes cantidades de cafeína (4 o más tazas de café/día equivalente a 400mg/día). Esta variante está presente en 38.1% de las personas de origen étnico europeo.

Bibliografía

Cornelis MC et al. Coffee, CYP1A2 genotype, and risk of myocardial infarction. *JAMA*. 2006;295(10):1135-1141. doi:10.1001/jama.295.10.1135. Koonrungsomboon N et al. The impact of genetic polymorphisms on CYP1A2 activity in humans: a systematic review and meta-analysis. *Pharmacogenomics J*. 2018;18(6):760-768. doi:10.1038/s41397-017-0011-3. Palatini P et al. CYP1A2 genotype modifies the association between coffee intake and the risk of hypertension. *J Hypertens*. 2009 Aug;27(8):1594-601. doi: 10.1097/HJH.0b013e32832ba850. PMID: 19451835. Loftfield E et al. Association of Coffee Drinking With Mortality by Genetic Variation in Caffeine Metabolism: Findings From the UK Biobank. *JAMA Intern Med*. 2018 Aug 1;178(8):1086-1097. doi: 10.1001/jamainternmed.2018.2425. PMID: 29971434; PMCID: PMC6143111.

Tus resultados



Menos probable



Resultado descriptivo

Sería menos probable que guste el café. Esta variante está presente en 55.8% de las personas de origen étnico europeo.

Bibliografía

Zhong VW et al. A genome-wide association study of bitter and sweet beverage consumption. *Hum Mol Genet.* 2019 Jul 15;28(14):2449-2457. doi: 10.1093/hmg/ddz061. Erratum in: *Hum Mol Genet.* 2019 May 02;: PMID: 31046077; PMCID: PMC6606847.

Tus resultados



Más probable



Resultado descriptivo

Sería más probable que te guste el café.

Bibliografía

Zhong VW et al. A genome-wide association study of bitter and sweet beverage consumption. *Hum Mol Genet.* 2019 Jul 15;28(14):2449-2457. doi: 10.1093/hmg/ddz061. Erratum in: *Hum Mol Genet.* 2019 May 02;: PMID: 31046077; PMCID: PMC6606847.

Tus resultados

¿Te gusta tomar té?



Más probable



Resultado descriptivo

Sería más probable que te guste el té. Esta variante está presente en el 29.7% de las personas con origen étnico europeo.

Bibliografía

Zhong VW et al. A genome-wide association study of bitter and sweet beverage consumption. *Hum Mol Genet.* 2019 Jul 15;28(14):2449-2457. doi: 10.1093/hmg/ddz061. Erratum in: *Hum Mol Genet.* 2019 May 02;: PMID: 31046077; PMCID: PMC6606847.



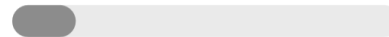
Aromas

Tus resultados

β -ionona (aroma/fragancia floral)



Menor



Resultado descriptivo

Tendrás menor capacidad para detectar la fragancia del compuesto β -ionona que es característico del aroma/fragancia floral. Esta variante está presente en 41.6% de las personas de origen étnico europeo.

Lo percibirías como un aroma "ácido / vinagre" y "fuerte / picante / ácido". La β -ionona se agrega a alimentos y bebidas, y productos para darle aroma "floral". Las personas con las variantes genéticas AG, GA y GG pueden diferenciar más fácilmente los alimentos y bebidas que contienen la β -ionona, y aquellos en los cuales no fue añadida. Esta es la variante genética más importante para la detección del aroma floral (β -ionona) ya que representa el 96% de la expresión de esta característica (fenotipo). Naturalmente, la β -ionona forma parte del aroma de flores como la rosa, el jazmín, y la violeta, así como también de varias frutas y verduras, como por ejemplo: zanahoria naranja y violeta, damasco, melón, sandía, ciruela, lúpulo (en la cerveza forma parte del aroma "hop"), té (negro y verde), y el tomate (este compuesto también forma parte del sabor).

Bibliografía

Jaeger SR et al. A Mendelian trait for olfactory sensitivity affects odor experience and food selection. *Curr Biol.* 2013 Aug 19;23(16):1601-5. doi: 10.1016/j.cub.2013.07.030. Epub 2013 Aug 1. PMID: 23910657.

Tus resultados

Isobutiraldehído (malta)



Mayor



Resultado descriptivo

Tendrás mayor capacidad para detectar el compuesto isobutiraldehído (malta). Esta variante está presente en 47.3% de las personas de origen étnico europeo.

La malta agrega color, sabor y contenido de azúcar a la cerveza sin fermentar. Después del agua, es el ingrediente más frecuente de la cerveza. Podríamos decir que es el ingrediente más importante que hace que la cerveza sea tan consumida en todo el mundo.

Bibliografía

McRae JF et al. Identification of regions associated with variation in sensitivity to food-related odors in the human genome. *Curr Biol.* 2013 Aug 19;23(16):1596-600. doi: 10.1016/j.cub.2013.07.031. Epub 2013 Aug 1. Erratum in: *Curr Biol.* 2013 Sep 9;23(17):1718. Erratum in: *Curr Biol.* 2014 Jul 7;24(13):1564. PMID: 23910658.



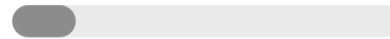
Preferencias de comidas

Tus resultados

Preferencia por el sabor grasa



Menor



Resultado descriptivo

Sería menos probable que tengas preferencia por la grasa. Las personas con la variante AA tienen una mayor preferencia por la grasa.

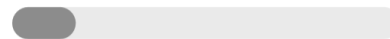
Bibliografía

Keller, Kathleen L et al. "Common variants in the CD36 gene are associated with oral fat perception, fat preferences, and obesity in African Americans." *Obesity (Silver Spring, Md.)* vol. 20,5 (2012): 1066-73. doi:10.1038/oby.2011.374

Tus resultados



Menor



Resultado descriptivo

Tendrás una menor preferencia por la ingesta de grasas, lo que significaría a la disminución de la ingesta total de grasas: MUFAs (ácidos grasos monoinsaturados), PUFAs (ácidos grasos poliinsaturados), y ácidos grasos omega-3. Esta variante esta presente en el 27.7% de las personas de origen étnico europeo.

Bibliografía

Tanaka T et al. *Genome-wide meta-analysis of observational studies shows common genetic variants associated with macronutrient intake.* *Am J Clin Nutr.* 2013 Jun;97(6):1395-402. doi: 10.3945/ajcn.112.052183. Epub 2013 May 1. PMID: 23636237; PMCID: PMC3652928.



Preferencias por lo dulce

Tus resultados

¿Te gusta más el helado de chocolate o vainilla?



Más probable chocolate



Resultado descriptivo

Te gustaría más el helado de chocolate que el de vainilla.

Bibliografía

Malnic B et al. The human olfactory receptor gene family. *Proc Natl Acad Sci U S A*. 2004 Feb 24;101(8):2584-9. doi: 10.1073/pnas.0307882100. Erratum in: *Proc Natl Acad Sci U S A*. 2004 May 4;101(18):7205. PMID: 14983052; PMCID: PMC356993. McRae JF et al. Identification of regions associated with variation in sensitivity to food-related odors in the human genome. *Curr Biol*. 2013 Aug 19;23(16):1596-600. doi: 10.1016/j.cub.2013.07.031. Epub 2013 Aug 1. Erratum in: *Curr Biol*. 2013 Sep 9;23(17):1718. Erratum in: *Curr Biol*. 2014 Jul 7;24(13):1564. PMID: 23910658. 23andMe Blog (2018, December 19). "I scream, you scream, our genes scream for ice cream!" Retrieved May 23, 2019.

Tus resultados



Más probable chocolate



Resultado descriptivo

Te gustaría más el helado de chocolate que el de vainilla.

Bibliografía

Malnic B et al. The human olfactory receptor gene family. *Proc Natl Acad Sci U S A*. 2004 Feb 24;101(8):2584-9. doi: 10.1073/pnas.0307882100. Erratum in: *Proc Natl Acad Sci U S A*. 2004 May 4;101(18):7205. PMID: 14983052; PMCID: PMC356993. McRae JF et al. Identification of regions associated with variation in sensitivity to food-related odors in the human genome. *Curr Biol*. 2013 Aug 19;23(16):1596-600. doi: 10.1016/j.cub.2013.07.031. Epub 2013 Aug 1. Erratum in: *Curr Biol*. 2013 Sep 9;23(17):1718. Erratum in: *Curr Biol*. 2014 Jul 7;24(13):1564. PMID: 23910658. 23andMe Blog (2018, December 19). "I scream, you scream, our genes scream for ice cream!" Retrieved May 23, 2019.

Tus resultados

¿Te gustan las gaseosas?



Más probable



Resultado descriptivo

Sería más probable que te gusten las gaseosas, y por ende, tomarías esta bebida.

Bibliografía

Zhong VW et al. A genome-wide association study of bitter and sweet beverage consumption. *Hum Mol Genet.* 2019 Jul 15;28(14):2449-2457. doi: 10.1093/hmg/ddz061. Erratum in: *Hum Mol Genet.* 2019 May 02;: PMID: 31046077; PMCID: PMC6606847.



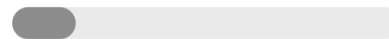
Detección de la capsaicina (ají/morrón)

Tus resultados

Detección de la capsaicina (ají/morrón)



Típico



Resultado descriptivo

Tendrás una sensibilidad típica para detectar la capsaicina (pimientos picantes), isotiocianato (mostaza y wasabi), peperina (pimienta negra) y gingerol (jengibre). Esta variante está presente en 39.8% de las personas de origen étnico europeo.

Tendrás una sensibilidad típica para detectar estos compuestos, al igual que las personas que tienen las variantes CT y TC, en comparación con las personas con la variante CC que tienen una menor sensibilidad (mayor tolerancia a los alimentos picantes). Por lo tanto, tendrás una menor tolerancia a los alimentos picantes.

Bibliografía

Binder A et al. Transient receptor potential channel polymorphisms are associated with the somatosensory function in neuropathic pain patients. *PLoS One*. 2011 Mar 29;6(3):e17387. doi: 10.1371/journal.pone.0017387. PMID: 21468319; PMCID: PMC3066165. Deering-Rice CE et al. Characterization of Transient Receptor Potential Vanilloid-1 (TRPV1) Variant Activation by Coal Fly Ash Particles and Associations with Altered Transient Receptor Potential Ankyrin-1 (TRPA1) Expression and Asthma. *J Biol Chem*. 2016 Nov 25;291(48):24866-24879. doi: 10.1074/jbc.M116.746156. Epub 2016 Oct 7. PMID: 27758864; PMCID: PMC5122759. Romero SAD et al. Genetic predictors to acupuncture response for hot flashes: an exploratory study of breast cancer survivors. *Menopause*. 2020 Aug;27(8):913-917. doi: 10.1097/GME.0000000000001545. PMID: 32217888.



Sabor Dulce

Tus resultados

¿Cómo detectas el sabor dulce?



Mayor



Resultado descriptivo

Tendrás una mayor facilidad (sensibilidad) para detectar el sabor dulce.

Bibliografía

Fushan AA et al. Allelic polymorphism within the TAS1R3 promoter is associated with human taste sensitivity to sucrose. *Curr Biol.* 2009 Aug 11;19(15):1288-93. doi: 10.1016/j.cub.2009.06.015. Epub 2009 Jun 25. PMID: 19559618; PMCID: PMC2742917.

Tus resultados

Preferencia por el dulce



Ligeramente mayor



Resultado descriptivo

Tendrías una preferencia ligeramente mayor por el dulce y los alimentos dulces, lo que significa que no sería una característica tan marcada. Correlacionar con el hábito personal. Esta variante está presente en el 52.7% de las personas con origen étnico europeo.

Bibliografía

Søberg S, Sandholt CH, Jespersen NZ, Toft U, Madsen AL, von Holstein-Rathlou S, Grevengoed TJ, Christensen KB, Bredie WLP, Potthoff MJ, Solomon TPJ, Scheele C, Linneberg A, Jørgensen T, Pedersen O, Hansen T, Gillum MP, Grarup N. FGF21 Is a Sugar-Induced Hormone Associated with Sweet Intake and Preference in Humans. *Cell Metab.* 2017 May 2;25(5):1045-1053.e6. doi: 10.1016/j.cmet.2017.04.009. PMID: 28467924. Frayling TM, Beaumont RN, Jones SE, Yaghootkar H, Tuke MA, Ruth KS, Casanova F, West B, Locke J, Sharp S, Ji Y, Thompson W, Harrison J, Etheridge AS, Gallins PJ, Jima D, Wright F, Zhou Y, Innocenti F, Lindgren CM, Grarup N, Murray A, Freathy RM, Weedon MN, Tyrrell J, Wood AR. A Common Allele in FGF21 Associated with Sugar Intake Is Associated with Body Shape, Lower Total Body-Fat Percentage, and Higher Blood Pressure. *Cell Rep.* 2018 Apr 10;23(2):327-336. doi: 10.1016/j.celrep.2018.03.070. PMID: 29641994; PMCID: PMC5912948.



Sabor Salado

Tus resultados

¿Cómo detectas es sabor salado?



Menor



Resultado descriptivo

Tendrás una menor capacidad de percibir el sabor salado. Esta variante está presente en el 45.5% de las personas de origen étnico europeo.

Bibliografía

Chamoun E et al. A review of the associations between single nucleotide polymorphisms in taste receptors, eating behaviors, and health. *Crit Rev Food Sci Nutr.* 2018 Jan 22;58(2):194-207. doi: 10.1080/10408398.2016.1152229. Epub 2017 Jul 21. PMID: 27247080.

Tus resultados



Mayor



Resultado descriptivo

Tendrás una mayor capacidad de percibir el sabor salado. Esta variante está presente en el 39.8% de las personas de origen étnico europeo.

Bibliografía

Chamoun E et al. A review of the associations between single nucleotide polymorphisms in taste receptors, eating behaviors, and health. *Crit Rev Food Sci Nutr.* 2018 Jan 22;58(2):194-207. doi: 10.1080/10408398.2016.1152229. Epub 2017 Jul 21. PMID: 27247080.

Tus resultados



Mayor



Resultado descriptivo

Tendrás una mayor capacidad de percibir el sabor salado.

Bibliografía

Coltell O et al. Association between taste perception and adiposity in overweight or obese older subjects with metabolic syndrome and identification of novel taste-related genes. *Am J Clin Nutr.* 2019 Jun 1;109(6):1709-1723. doi: 10.1093/ajcn/nqz038. PMID: 31005965.

Tus resultados



Mayor



Resultado descriptivo

Tendrás una mayor capacidad de percibir el sabor salado.

Este marcador genético está asociado con diferencias en la intensidad percibida de salinidad del cloruro de sodio (NaCl) y cloruro de potasio (KCL).

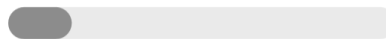
Bibliografía

Diószegi J et al. Genetic Background of Taste Perception, Taste Preferences, and Its Nutritional Implications: A Systematic Review. *Front Genet.* 2019 Dec 19;10:1272. doi: 10.3389/fgene.2019.01272. PMID: 31921309; PMCID: PMC6930899.

Tus resultados



Típico



Resultado descriptivo

Tendrás un riesgo típico para desarrollar hipersensibilidad a la sal. Esta variante está presente en el 67.3% de las personas con origen étnico europeo.

Las personas con hipersensibilidad a la sal (marcadores genéticos TC, CT y CC) tienen un mayor riesgo para desarrollar hipertensión arterial.

Bibliografía

Yang X et al. Associations of epithelial sodium channel genes with blood pressure changes and hypertension incidence: the GenSalt study. *Am J Hypertens.* 2014 Nov;27(11):1370-6. doi: 10.1093/ajh/hpu060. Epub 2014 Apr 15. PMID: 24735600; PMCID: PMC4263940.



Sabor Amargo

Tus resultados

¿Cómo detectas es sabor amargo?



Más probable



Resultado descriptivo

Tendrás la capacidad de percibir el sabor amargo presente en el alcohol y alimentos fermentados. Esta variante está presente en el 100% de las personas con origen étnico europeo.

El gen TAS2R16 tiene la información para la síntesis de uno de los receptores que detectan el sabor amargo característico del beta-glucopiranosido que se encuentra en el etanol, las bacterias en los alimentos en mal estado, alimentos fermentados y la corteza de sauce (salicina).

Bibliografía

Soranzo N et al. Positive selection on a high-sensitivity allele of the human bitter-taste receptor TAS2R16. *Curr Biol.* 2005 Jul 26;15(14):1257-65. doi: 10.1016/j.cub.2005.06.042. PMID: 16051168. Precone V et al. Taste, olfactory and texture related genes and food choices: implications on health status. *Eur Rev Med Pharmacol Sci.* 2019 Feb;23(3):1305-1321. doi: 10.26355/eurrev_201902_17026. PMID: 30779105. Kim UK et al. Positional cloning of the human quantitative trait locus underlying taste sensitivity to phenylthiocarbamide. *Science.* 2003 Feb 21;299(5610):1221-5. doi: 10.1126/science.1080190. PMID: 12595690.

Tus resultados



Más probable



Resultado descriptivo

Tendrás la capacidad de percibir el sabor amargo presente en el alcohol y alimentos fermentados. Esta variante está presente en el 48.7% de las personas con origen étnico europeo.

Bibliografía

Soranzo N et al. Positive selection on a high-sensitivity allele of the human bitter-taste receptor *TAS2R16*. *Curr Biol*. 2005 Jul 26;15(14):1257-65. doi: 10.1016/j.cub.2005.06.042. PMID: 16051168. Precone V et al. Taste, olfactory and texture related genes and food choices: implications on health status. *Eur Rev Med Pharmacol Sci*. 2019 Feb;23(3):1305-1321. doi: 10.26355/eurrev_201902_17026. PMID: 30779105. Kim UK et al. Positional cloning of the human quantitative trait locus underlying taste sensitivity to phenylthiocarbamide. *Science*. 2003 Feb 21;299(5610):1221-5. doi: 10.1126/science.1080190. PMID: 12595690.

Tus resultados



Más probable



Resultado descriptivo

Tendrás la capacidad de percibir el sabor amargo. Podría ser que consumas menos vino tinto. Esta variante está presente en el 19.5% de las personas de origen étnico europeo.

Bibliografía

Diószegi J et al. Genetic Background of Taste Perception, Taste Preferences, and Its Nutritional Implications: A Systematic Review. *Front Genet*. 2019 Dec 19;10:1272. doi: 10.3389/fgene.2019.01272. PMID: 31921309; PMCID: PMC6930899.

Tus resultados



Más probable



Resultado descriptivo

Tendrás la capacidad de percibir el sabor amargo. Esta variante está presente en el 19.5% de las personas con origen étnico europeo.

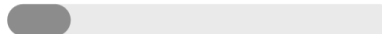
Bibliografía

Diószegi J et al. Genetic Background of Taste Perception, Taste Preferences, and Its Nutritional Implications: A Systematic Review. *Front Genet.* 2019 Dec 19;10:1272. doi: 10.3389/fgene.2019.01272. PMID: 31921309; PMCID: PMC6930899.

Tus resultados



Menos probable



Resultado descriptivo

Tendrás dificultad de percibir el sabor amargo. Esta variante está presente en el 29.7% de las personas con origen étnico europeo.

El gen TAS2R38 tiene la información para la síntesis de uno de los receptores que detectan el sabor amargo característico del brócoli, el repollo de Bruselas, el repollo, el berro, la acelga, el etanol (vino y cerveza negra), café y la sustancia PROP (n-propiltiouracilo).

Bibliografía

Precone V et al. Taste, olfactory and texture related genes and food choices: implications on health status. *Eur Rev Med Pharmacol Sci.* 2019 Feb;23(3):1305-1321. doi: 10.26355/eurrev_201902_17026. PMID: 30779105. Kim UK et al. Positional cloning of the human quantitative trait locus underlying taste sensitivity to phenylthiocarbamide. *Science.* 2003 Feb 21;299(5610):1221-5. doi: 10.1126/science.1080190. PMID: 12595690.



Sabor Ácido

Tus resultados

¿Cómo detectas es sabor ácido?



Mayor



Resultado descriptivo

Tendrías una mayor capacidad para percibir la acidez.

El ácido cítrico es característico de la acidez de cítricos como limones, limas, naranjas, pomelos y mandarinas. Otras frutas también contienen ácido cítrico pero en menor cantidad como ananá, frutillas, frambuesas, arándanos, cerezas y tomates. Si bien no se produce de forma natural, el ácido cítrico también es un subproducto de la producción de queso, vino y pan de masa madre.

Bibliografía

Fujikura K. Multiple loss-of-function variants of taste receptors in modern humans. *Sci Rep.* 2015 Aug 26;5:12349. doi: 10.1038/srep12349. Erratum in: *Sci Rep.* 2016;6:20741. PMID: 26307445; PMCID: PMC4549710.

Tus resultados



Menor



Resultado descriptivo

Tendrás una menor capacidad para percibir la acidez.

El ácido cítrico es característico de la acidez de cítricos como limones, limas, naranjas, pomelos y mandarinas. Otras frutas también contienen ácido cítrico pero en menor cantidad como ananá, frutillas, frambuesas, arándanos, cerezas y tomates. Si bien no se produce de forma natural, el ácido cítrico también es un subproducto de la producción de queso, vino y pan de masa madre.



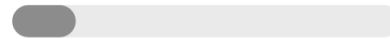
Umami

Tus resultados

Umami



Menor



Resultado descriptivo

Tendrás una menor sensibilidad para la detección del sabor umami.

Este gen del receptor TAS1R3 también juega un papel en el sabor umami, junto con otro gen. El umami significa "sabroso" en japonés, y es considerado el sabor perfecto ya que sería la expresión de todos los sabores en conjunto (dulce, salado, ácido, amargo, picante, grasa). Este receptor TAS1R3 detecta el sabor umami gracias a la presencia del glutamato monosódico presente de manera natural en múltiples alimentos sabrosos como el queso (Parmigiano-Reggiano y cheddar), jamón crudo, cebolla, pollo, hongos, espárragos, carne, tomate, salsa ketchup, papas, zanahoria, algas, soja, mariscos/pescados (ostras, camarones, vieiras, caballa, atún y sardinas), té verde, nueces y almendras, entre otros. Inclusive está presente en la leche materna. El glutamato monosódico se incluye como ingrediente artificial en varios productos ultraprocesados. Algunos describen el umami como alimentos ricos en proteínas y de sabor salado y graso.

Bibliografía

Chen QY et al. *Perceptual variation in umami taste and polymorphisms in TAS1R taste receptor genes.* Am J Clin Nutr. 2009 Sep;90(3):770S-779S. doi: 10.3945/ajcn.2009.27462N. Epub 2009 Jul 8. PMID: 19587085; PMCID: PMC3136006. Reed DR et al. *Diverse tastes: Genetics of sweet and bitter perception.* Physiol Behav. 2006 Jun 30;88(3):215-26. doi: 10.1016/j.physbeh.2006.05.033. Epub 2006 Jun 19. PMID: 16782140; PMCID: PMC1698869.



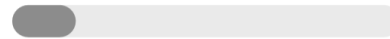
Cafeína

Tus resultados

¿Te gusta el café?



Típico



Resultado descriptivo

Tendrás un consumo habitual o típico de café. Esta variante está presente en 42.5% de las personas de origen étnico europeo.

Bibliografía

Amin N et al. Genome-wide association analysis of coffee drinking suggests association with CYP1A1/CYP1A2 and NRCAM. *Mol Psychiatry*. 2012 Nov;17(11):1116-29. doi: 10.1038/mp.2011.101. Epub 2011 Aug 30. PMID: 21876539; PMCID: PMC3482684.

Tus resultados



Mayor



Resultado descriptivo

Tendrás un mayor consumo de café. Esta variante está presente en 36.6% de las personas de origen étnico europeo.

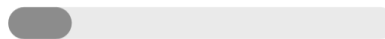
Bibliografía

Amin N et al. Genome-wide association analysis of coffee drinking suggests association with CYP1A1/CYP1A2 and NRCAM. *Mol Psychiatry*. 2012 Nov;17(11):1116-29. doi: 10.1038/mp.2011.101. Epub 2011 Aug 30. PMID: 21876539; PMCID: PMC3482684.

Tus resultados



Típico



Resultado descriptivo

Tendrías un consumo habitual o típico de café. Esta variante está presente en 56.9% de las personas de origen étnico europeo.

Bibliografía

Zhong VW et al. A genome-wide association study of bitter and sweet beverage consumption. *Hum Mol Genet.* 2019 Jul 15;28(14):2449-2457. doi: 10.1093/hmg/ddz061. Erratum in: *Hum Mol Genet.* 2019 May 02;: PMID: 31046077; PMCID: PMC6606847.

Tus resultados



Levemente mayor sensibilidad



Resultado descriptivo

Tendrías levemente una mayor sensibilidad para detectar el sabor amargo de la cafeína. Esta variante está presente en 27% de las personas de origen étnico europeo.

Tus resultados



Más probable



Resultado descriptivo

Sería más probable que te guste el café, y por ende, tomarías esta bebida. Esta variante está presente en 50% de las personas de origen étnico europeo.

Bibliografía

Zhong VW et al. A genome-wide association study of bitter and sweet beverage consumption. *Hum Mol Genet.* 2019 Jul 15;28(14):2449-2457. doi: 10.1093/hmg/ddz061. Erratum in: *Hum Mol Genet.* 2019 May 02;: PMID: 31046077; PMCID: PMC6606847.

Tus resultados

Metabolismo de la cafeína



Metabolizador lento



Resultado descriptivo

Sos un metabolizador lento de la cafeína. Tendrías mayor riesgo de infarto cardíaco cuando consumís grandes cantidades de cafeína (4 o más tazas de café/día equivalente a 400mg/día). Se recomienda a los metabolizadores "lentos" de la cafeína limitar el consumo de café a menos de 1 taza/día o a menos de 100 mg/día de cafeína presente de otras bebidas para evitar un mayor riesgo de hipertensión e infarto cardíaco. Esta variante está presente en el 38.1% de las personas con origen étnico europeo.

Bibliografía

Cornelis MC et al. Coffee, CYP1A2 genotype, and risk of myocardial infarction. *JAMA.* 2006;295(10):1135-1141. doi:10.1001/jama.295.10.1135. Koonrungsesomboon N et al. The impact of genetic polymorphisms on CYP1A2 activity in humans: a systematic review and meta-analysis. *Pharmacogenomics J.* 2018;18(6):760-768. doi:10.1038/s41397-017-0011-3. Palatini P et al. CYP1A2 genotype modifies the association between coffee intake and the risk of hypertension. *J Hypertens.* 2009 Aug;27(8):1594-601. doi: 10.1097/HJH.0b013e32832ba850. PMID: 19451835. Lottfield E et al. Association of Coffee Drinking With Mortality by Genetic Variation in Caffeine Metabolism: Findings From the UK Biobank. *JAMA Intern Med.* 2018 Aug 1;178(8):1086-1097. doi: 10.1001/jamainternmed.2018.2425. PMID: 29971434; PMCID: PMC6143111.



Gaseosas

Tus resultados

¿Te gustan las gaseosas?



Más probable



Resultado descriptivo

Sería más probable que te gusten las gaseosas, y por ende, tomarías esta bebida.

Bibliografía

Zhong VW et al. A genome-wide association study of bitter and sweet beverage consumption. *Hum Mol Genet.* 2019 Jul 15;28(14):2449-2457. doi: 10.1093/hmg/ddz061. Erratum in: *Hum Mol Genet.* 2019 May 02;; PMID: 31046077; PMCID: PMC6606847.



Helado de vainilla vs Helado de chocolate

Tus resultados

¿Te gusta más el helado de chocolate o vainilla?



Más probable chocolate



Resultado descriptivo

Te gustaría más el helado de chocolate que el de vainilla.

Bibliografía

Malnic B et al. The human olfactory receptor gene family. *Proc Natl Acad Sci U S A.* 2004 Feb 24;101(8):2584-9. doi: 10.1073/pnas.0307882100. Erratum in: *Proc Natl Acad Sci U S A.* 2004 May 4;101(18):7205. PMID: 14983052; PMCID: PMC356993. McRae JF et al. Identification of regions associated with variation in sensitivity to food-related odors in the human genome. *Curr Biol.* 2013 Aug 19;23(16):1596-600. doi: 10.1016/j.cub.2013.07.031. Epub 2013 Aug 1. Erratum in: *Curr Biol.* 2013 Sep 9;23(17):1718. Erratum in: *Curr Biol.* 2014 Jul 7;24(13):1564. PMID: 23910658. *23andMe Blog* (2018, December 19). "I scream, you scream, our genes scream for ice cream!" Retrieved May 23, 2019.

Tus resultados



Más probable chocolate



Resultado descriptivo

Te gustaría más el helado de chocolate que el de vainilla.

Bibliografía

Malnic B et al. The human olfactory receptor gene family. *Proc Natl Acad Sci U S A.* 2004 Feb 24;101(8):2584-9. doi: 10.1073/pnas.0307882100. Erratum in: *Proc Natl Acad Sci U S A.* 2004 May 4;101(18):7205. PMID: 14983052; PMCID: PMC356993. McRae JF et al. Identification of regions associated with variation in sensitivity to food-related odors in the human genome. *Curr Biol.* 2013 Aug 19;23(16):1596-600. doi: 10.1016/j.cub.2013.07.031. Epub 2013 Aug 1. Erratum in: *Curr Biol.* 2013 Sep 9;23(17):1718. Erratum in: *Curr Biol.* 2014 Jul 7;24(13):1564. PMID: 23910658. *23andMe Blog* (2018, December 19). "I scream, you scream, our genes scream for ice cream!" Retrieved May 23, 2019.

