

Uma jornada sensorial pelo olfato

O olfato é ainda hoje um dos mais importantes segredos da biologia. Muito pouco se sabe sobre o seu funcionamento, ou por que nosso organismo devota tamanha importância a esse sentido. Sabe-se que cerca de 3% do nosso genoma é dedicado ao sistema olfativo, portanto como denota o geneticista norte-americano Dean Hamer, a capacidade de cheirar deve ser tremendamente importante para nós. O único outro sistema com tamanha importância genética é o imunológico, que está associado diretamente à sobrevivência da nossa espécie, ou seja, ninguém duvida da importância do sistema imunológico. Mas como explicar que o olfato esteja enquadrado no mesmo patamar de importância?

De fato, sabemos muito pouco sobre como funciona o sistema olfativo. Do que conhecemos dos outros sistemas sensoriais, não conseguimos tampouco justificar que o olfato possa funcionar, mas é fato notório que funciona. Conseguimos detectar o odor de qualquer coisa ao nosso alcance, e isso é sempre instantâneo. Ninguém nunca precisou aprender a cheirar – o sistema olfativo funciona por si só. Parece pouco, mas não é. Como compara o cientista italiano Luca Turin, tomemos como exemplo nosso sistema digestivo, que evoluiu durante milhares de anos, com a proposta básica de desmontar rapidamente uma quantidade grande de moléculas presentes na comida, tais como carboidratos, proteínas e lipídeos – de modo que consigamos absorver seus componentes, num tempo bastante rápido para não morrer de fome. Isso é feito instantaneamente porque temos a chave de enzimas exata para decodificar cada tipo de molécula que nosso sistema digestivo encontra pela frente. Isso só é possível porque já temos uma biblioteca genética de instruções para reprodução imediata das enzimas certas para o tipo de alimento que estarmos digerindo. Quando comemos macarrão, o nosso organismo “identifica”