

Report July – September 2015; Smell & Taste

Peer-reviewed Original Publications

- Sorokowski, P., Sorokowska, A., Butovskaya M., Stulp, G., Huanca, T., Fink, B. (2015). Body height preferences and actual dimorphism in stature between partners in two non-Western societies (Hadza and Tsimane). *Evolutionary Psychology* 13(2): 455-469.
- Sorokowski, P., Sorokowska, A., Oleszkiewicz, A., Frackowiak, T., Huk, A., & Pisanski, K. (2015). Selfie posting behaviors are associated with narcissism among men. *Personality and Individual Differences*, 85, 123-127.
- Sorokowski P., Sabiniewicz A., Sorokowska A (2015). The impact of dominance on partner's height preferences and height-related mate choices. *Personality and Individual Differences*, 74, 220-224.
- Oleszkiewicz A, Taut M, Sorokowska A, Radwan A, Kamel R, Hummel T (2015) Development of the Arabic version of the "Sniffin' Sticks" odor identification test. *Eur Arch ORL* (in press)
- Frasnelli J, Hummel C, Bojanowski V, Warr J, Gerbver J, Hummel T (2015) Food related odors and the reward circuit: functional MRI. *Chemosens Perc* (in press)
- Hähner A, Habersack A, Wienecke M, Storch A, Reichmann H, Hummel T (2015) Early Parkinson's disease patients on rasagiline present with better odor discrimination.. *J Neural Trasm* (2015)
- Iannilli E, Berger M, Fürer R, Hummel T (2015) A gustatory stimulator. *J Neurosci Meth* (in press)
- Croy I, Olgun S, Mueller L, Schmidt A, Muench M, Hummel C, Gisselmann G, Hatt H, Hummel T (2015) Peripheral adaptive filtering in human olfaction? Three studies on prevalence and effects of olfactory training in specific anosmia in more than 1600 participants. *Cortex* (in press)
- Sorokowski P, Sorokowska A, Frackowiak T, Löckenhoff CE (2015) Aging Perceptions in Tsimane' Amazonian Forager-Farmers Compared With Two Industrialized Societies. *J Gerontol B Psychol Sci Soc Sci*. 2015 Sep 1. pii: gbv080. [Epub ahead of print]

From 2014: Thomas-Danguin T, Sinding C, Romagny S, El Mountassir F, Atanasova B, Le Berre E, Le Bon AM, Coureaud G (2014) The perception of odor objects in everyday life: a review on the processing of odor mixtures. *Front Psychol*. 5:504.

Other publications (Chapters, peer-reviewed reviews, letters)

- Stuck BA, Hummel T (2015) Olfaction in Allergic Rhinitis – A Systematic Review. *J Allergy Clin Immunol* (Accepted)

Guidelines etc.

- Hähner A (2015) [S3-Leitlinie Parkinson Diagnostik/These 8](#): Wie effektiv ist objektive Geruchstestung im Vergleich mit dem langfristigen klinischen Follow-up für die Diagnose bei Patienten mit Verdacht auf Parkinson-Erkrankung?



Presentations

Poster at the "Forschungsnachmittags" MTZ Medizinische Fakultät Carl Gustav Carus der Technischen Universität Dresden

- E Iannilli, A Hähner, C Sinding, C Hummel, J Reden, D Baum, M Scheibe, V Gudziol, T Hummel **Chemosensorik** Universitäts-HNO Klinik der TUD
- T Hummel (<https://twitter.com/UKSemiochemist/>): At the Bateman Hall, on the 21st of July 2015, Dave Kelly Lecture on "What happens when the sense of smell is lost", annual meeting of the UK Semiochemistry Network.
- T Hummel at the [ECRO conference in Istanbul](#), September 3, 2016: Session chair: "Human olfaction – nothing to write home about?" and presentation on September 3, 2016, on "Clinical assessment of taste disorders." (16:30-17:00 h)
- T Hummel at the course on "Environmental intolerances – emerging threat to work ability" in Copenhagen, DK, on the 24th of September on "Hypersensitivity to smell"
- T Hummel at the conference "25. Jubiläumstagung der Arbeitsgemeinschaft klinische Immunologie, Allergologie und Umweltmedizin" in Dresden, on the 26th of September on "Riechen und Schmecken mit Frau Dr. Hauswald"

Awards

- To Thomas Hummel: Teaching Award (2nd prize) from the students of the International Graduate Program Medical Neurosciences, Charite, Universitätsmedizin Berlin, on September 18, 2015



Guests

- 7.7.2015: 2 Schüler aus Weimar besuchen uns wegen ihrer Abschlussarbeit zum Thema "Riechen"
- 13.7.-7.8.: Exchange student Hyun Jin Ahn, Medical student from Busan, South Korea
- 2.8.-27.8.: Exchange student of Biology, Celine Margot, from the University of Lausanne
- 21.8.: Prof. Dr. Jörn Lötsch, Inst. f. klin. Pharmakologie, J W Goethe Univ. Frankfurt
- 27.8.-31.8.: Dr. Tatsu Kobayakawa, from NIST, Tsukuba, Japan, visits and presents on Monday, 31st of August on "'Interaction between olfaction and gustation - from psychophysical and psychological experiment"
- 31.8.-1.9.: Dr. Ilan Koren from Tel Aviv visits
- 15.9. bis 15.12.: Corinne Hasler, M.D., runs experiments for her medical thesis

What else:

- Participation in this years “Lange Nacht der Wissenschaften”, 3.7.2015, 18:00-00:30; Mandy Cuevas, Malena Ezzat, Philip Narath, Birte-Antina Wegener, Amelie Betz, Franz Schoeps, Agnieszka Sorokowska, Sophie Walter, Gina Rueter, Thomas Hummel (anonymous testing of approximately 250 people: lateralized odor identification ability with either the left or the right nostril; endoscopy of the nasal cavity).



Thesis

- **6.10.2015: Marie Gottschlich:** „Einfluss der Händigkeit auf die passive Verarbeitung seitengetreunt applizierter olfaktorischer Reize“
- **6.10.2015: Jana Rebecca Kromer:** „Einfluss von HLA-Allelen auf Körpergeruch und Partnerschaft“

Courses, conferences etc.:

- Summerschool Human Olfaction, July 26-31, 2015: Local participants included: Ezzat Malena; Gudziol Volker; Hähner Antje; Hummel Cornelia; Hummel Thomas; Iannilli Emilia; Kitzler Hagen; Midvedt Ingrid; Nahrath Philippe; Schriever Valentin; Sinding Charlotte; Sorokowska Agnieszka; Kevin Haedrich
<https://www.uniklinikum-dresden.de/de/das-klinikum/kliniken-polikliniken-institute/hno/forschung/interdisziplinaeres-zentrum-fuer-riechen-und-schmecken/neuigkeiten/kongresse>

People leaving / coming

- Ingrid Midvedt returns to Gothenburg

- Robert Pellegrino (MSc) from Arkansas, USA, starts on the 15th of September
- Michele Peikert (former MRI technical assistant)) starts as a student helper

What else?

<http://dasolfaktorische.blogspot.de/2015/05/pheromone-riechstifte-und-eine.html>

http://www.welt.de/print/die_welt/wissen/article145010496/Schoenheit-liegt-in-der-Nase-des-Betrachters.html

Interview mit Schrot und Korn: Das Geheimnis des Geschmacks, Schrot&Korn 10/2015, S. 27



Geschmack mit allen Sinnen

News from Research Gate:

HOME PUBLICATIONS QUESTIONS JOBS

Search

Technische Universität Dresden

With 52 new citations, Thomas Hummel was the most cited researcher from Technische Universität Dresden in July

Thomas Hummel
Technische Universität Dresden
Faculty of Medicine Carl Gustav Carus
623 PUBLICATIONS 13,190 CITATIONS

MESSAGE

Quickly grow your professional network

You already have 56 co-authors ResearchGate. Enable co-author connect to invite the rest. See invitation preview

Enable

JOBS YOU MAY BE INTERESTED IN

PostDoc Position - Neurodegenerat Charles University in Prague

Postdoctoral Researcher - Neural C Hertie-Institute for Clinical Brain Rese In Germany

24.9.2015: Fernsehsendung „Der dufte Sinn“

<http://www.3sat.de/mediathek/?mode=play&obj=53612>

10.9.2015: Interview mit Dresden Magazin für die Zeitung ZEIT

26.9.2015: Interview with Agata Blaszczak-Boxe on "Specific anosmias and what they mean for daily life" on [Braindecoder.com](http://www.braindecoder.com) ;
<https://www.braindecoder.com/you-might-be-unable-to-detect-certain-smells-1376711393.html>

28.9.2015: Interview für Zeitschrift FIZZ zum Thema : Wechselwirkungen zwischen Riechen und Geräuschkulisse

10.9.2015: Interview zur Radio-Sendung zum Thema "Üble Gerüche" auf Bayern 2.
<http://www.br-online.de/podcast/mp3-download/bayern2/mp3-download-podcast-iq.shtml>

Interview mit türkischer Tageszeitung in Istanbul am 3.9.2015

AĞZIMIZI TADI burun deliklerinden geçiyor

Bir an koku duyunuzu tamamen kaybettiğinizi düşünün. Etrafınızdaki çöp kokularından, metrobüsteki havasızlıktan kurtulacağınızı düşünüp sevinmeyin. Kötü kokularla birlikte iyi kokular, anılar hatta ağzınızın tadı da gidecek. Dresden Üniversitesi Koku ve Tat Araştırmacısı Prof. Dr. Hummel, bakın ne diyor: "Koku yoksa lezzet yok, lezzet yoksa keyif de yok."

ZEYNEP KILIC
zkilic@zaman.com.tr

Istanbul, seçtiğimiz hafta ilginç bir konferansla diyetine-ev sahipliği yaptı. Boğaziçi Üniversitesinde gerçekleştirilen Avrupa Kemosenos Arastırma Organizasyonunun 25. yıllık toplantısı dolayısıyla dünyanın ondes gelen koku ve tat araştırmacıları çeşitli sunumlar gerçekleştirdi. Koku ve tat alma varlığının önemi, yokluğunun sonuçları hakkında bir konuşma alanın olmadı. Durumlarına anosmi deniliyor. Bir nevi koku kurtluğu. Koku kurtluğu tat ve lezzet alma duyusunu da etkiliyor. Bu da depresyon dahil birtakım olumsuzlukları beraberinde getiriyor. Konferans katılımcılarından biri de Dresden Üniversitesi Koku ve Tat Kliniğinde araştırmalarını sürdüren Prof. Dr. Thomas Hummel idi. Hummel aynı zamanda koku ve tat kaybı yaşayan hastalara çeşitli kokular vermek yoluyla bu duyuların yeniden gelişmesini sağlanmaya çalışıyor. Bir dönem Dresden Üniversitesinde gözlemci olarak çalışan Kulak Burun Boğaz cerrahisi Doç. Dr. Aytaç Altundag'ın da Hummel'in çalışmalarına bir katkıları olmuş. Sürekli aynı kokuları Altundag'ın da Hummel'in çalışmalarının kokulardan oluşan anosmi hastalarının sağlığına katkıları veren Altundag, bu koku skalasını genişletmiş.

Prof. Dr. Hummel'e koku ve tat yitimi konusunda merak ettiklerimiz sorular.

Koku ve tat alma neden bu kadar önemli?
Üç beslenir var bunun. Bir koku almadan kıyafet çevresinde tehlikelerden kaçınmaya yarar. Çünkü yemekleri yedikten zaman zaman ciğere koku ya da etrafında kokuların bir yansıması, çevresel kokuların bir yansıması olarak duyarız. Aynı zamanda beslenmemizi etkiliyor. Yemek yedikten zaman zaman lezzet almadığımız için koku ve tat almanın birliğe.

Burun eğitilebilir
Koku duyusunun yeniden kazanılabileceği durumlar var mı?
Prof. Dr. Hummel, Dresden Üniversitesinde yeni bir tedavi yöntemi geliştiriyor. Çünkü burun duyarlılığı için kokuların kullanılması gerekiyor. Sadece eğitilebilir bir organ. Benim bildiğim kadarıyla, burun duyarlılığı, burun duyarlılığı ve izlenimlere odaklanıyor. Ancak bu yöntem aynı zamanda aynı kokuların kullanılmasıyla, sadece aynı kokuların kullanılmasıyla değil, aynı zamanda aynı kokuların kullanılmasıyla da mümkün. Aynı zamanda aynı kokuların kullanılmasıyla da mümkün. Aynı zamanda aynı kokuların kullanılmasıyla da mümkün.

SONRADAN KAYBETMEK DAHA KÖTÜ
Doğustan koku almayan insanların koku duyusunu sonradan kaybeden kişilerin yaşadığı zorluk bakımından bir fark var mı?
Kesinlikle. Bu sonradan kötü olan şey. Bir şeyi sonradan kaybetmek çok daha zorlanmamıza sebep oluyor. Diğer hastalar gibi, doğuştan beri bu duyuyu sahip değiliz ve ona göre bir adaptasyon mekanizması geliştirmiş. Ama diğerleri bir anda kaybetiyor.

Koku ve tat yitimi, depresyon gibi psikolojik rahatsızlıklara sebep olduğundan bahsediliyor. Fiziksel bir rahatsızlığa da sebep oluyor mu?

Yediklerimizden tat alamazsak moralimiz bozuluyor
Yediklerimizden tat alamazsak moralimiz bozuluyor. Depresyonun kaynağı doğuştan ya da alzheimerin yol açıyor. Aslında parkinson ya da alzheimer gibi hastalıklar da hastalığın bir parçası. Nörolojik bulgular başlandıktan kokuya ilgili bulgular başlıyor aslında. Ve erken tanı testi olarak kullanılıyor. Hastada hiçbir nörolojik bulguya yokken koku duyusunun yitimi gibi bir durum varsa bunu erken tanı olarak değerlendiririz. Şu da var ki, yaşla birlikte birçok insan koku duyusunu kaybediyor ama parkinson yok.

Yediklerimizden tat alamazsak moralimiz bozuluyor
Yediklerimizden tat alamazsak moralimiz bozuluyor. Depresyonun kaynağı doğuştan ya da alzheimerin yol açıyor. Aslında parkinson ya da alzheimer gibi hastalıklar da hastalığın bir parçası. Nörolojik bulgular başlandıktan kokuya ilgili bulgular başlıyor aslında. Ve erken tanı testi olarak kullanılıyor. Hastada hiçbir nörolojik bulguya yokken koku duyusunun yitimi gibi bir durum varsa bunu erken tanı olarak değerlendiririz. Şu da var ki, yaşla birlikte birçok insan koku duyusunu kaybediyor ama parkinson yok.

Zaman zaman hepimizde görülen iştahsızlık da bu anlamda etkili mi?
Çok değişik ama evet. Yemek yemek ve lezzet almamızın koku duyusuyla ilişkisi var. Yemek yemekle depresyon etkilendiği durumda kendimizi daha keyifli hissediyoruz. Lezzet almamız dışındaki, yediklerimizden tat alamayınca moralimiz daha bozuluyor.

Koku ve tat yitimi olan insanlar yemek yemeyi sadece hayatta kalmak için mi gerçekleştiriyor?
Hayır. Sanırım evet, ama diğer gibi tatlı oluyorlar. Bu hastalığı ilgili bir şeydir. Bu hastalığı bu insanlar sadece yemek için değil, aynı zamanda aynı kokuların kullanılmasıyla da mümkün. Aynı zamanda aynı kokuların kullanılmasıyla da mümkün.

Doc. Dr. Aytaç Altundag