Atasi Lidah Terbakar Akibat Makanan Pedas : Ini Dia 7 Tips dan Trik yang Patut Dicoba!

Prolite – Ketika kita menikmati makanan pedas, seringkali kita harus menghadapi dampak tidak nyaman seperti lidah terbakar.

Menikmati hidangan pedas dapat menjadi pengalaman kuliner yang memuaskan, tetapi seringkali meninggalkan kita dengan lidah terbakar yang tidak menyenangkan.

Lidah terasa terbakar setelah mengkonsumsi makanan yang pedas disebabkan oleh keberadaan zat capsaicin dalam cabai.

Baca Juga:Primebiz Hotel Cikarang dan Tipsy Runner Hadirkan “Pace & Vibes”, Satukan Semangat Lari, Kesehatan, dan Kreativitas

Semangkuk cabai – Freepik

Capsaicin berinteraksi dengan protein pada indera perasa yang bertanggung jawab atas sensasi panas.

Secara kimiawi, capsaicin memiliki sifat seperti minyak yang tidak dapat larut dalam air. Oleh karena itu, minum segelas air tidak mampu mengurangi sensasi terbakar pada lidah setelah menikmati hidangan pedas.

7 Tips dan Trik Atasi Lidah Terbakar Akibat Makanan Pedas

Semangkuk sambal dengan bahan utama sambal disampingnya – Freepik

Atasi Lidah Terbakar Akibat Makanan Pedas : Ini Dia 7 Tips dan Trik yang Patut Dicoba!

Baca Selanjutnya
Heboh , Kekasih Pilot Dewi Persik Kepergok Memeluk Wanita Lain di Bali