

Fy for ei lukt

Sure sokkar, roten fisk og utedo. Kvifor luktar enkelte ting vondt?

AV KJERSTI BUSTERUD | PUBLISERT 10. MARS 2019 | OPPDATERT 10. MARS 2020

Illustrasjon av en person som lukter på noe vondt.

Nasen svir og auga renn. Illustrasjon: Melkeveien designkontor

Lukt er små molekyl som svever rundt i lufta. Desse molekyla kan ta følgje med lufta opp i nasen din. Hjernen din fortel deg kva slags lukt det er. Det kan vere den herlege dufta av nysteikte kanelbollar. Eller den sure stanken av gymtøy du har gløymt.

Det er forskjellig kva slags lukt folk liker. Men nesten alle synest lukta av rotne ting er ekkel.

Farleg lukt

Roten mat kan gjere oss sjuke. Derfor har vi menneske lært oss å mislike lukta av ting som rotnar.

Den rotne lukta kan dukke opp mange stader. I både prompen og pusten vår kan du for eksempel finne gassen hydrogensulfid. Det er den same gassen som finst i rotne egg.

Rote smør

I naturen er smørsyre noko av det som luktar verst av alt. Smørsyre finst i rote smør, sveitte og bæsje. Lukta av smørsyre er som ein blanding av spy, gammal mjølk og varmt smør. Ei anna ekkel lukt er ammoniakk. Den stikk i nasen og finst blant anna i nokre vaskemiddel og kattetiss.

Stinkande laboratorium

Dei aller verste luktene finn du ikkje ute i naturen, men i laboratorium. Hydrogentellurid er eit slikt stoff. Det luktar som roten kvitløk. Nasen svir og auga renn. Det er så sterkt at om du er i eit rom med berre bitte litt av dette stoffet, vil også du lukte roten kvitløk.

Tioaceton er ein annan versting. Lukta kan få folk til å kaste opp eller svime av.

MAT OG HELSE MAT FØLELSER

Meldinger ved utskriftstidspunkt 26. april 2025, kl. 03.11 CEST

Det ble ikke vist noen globale meldinger eller andre viktige meldinger da dette dokumentet ble skrevet ut.