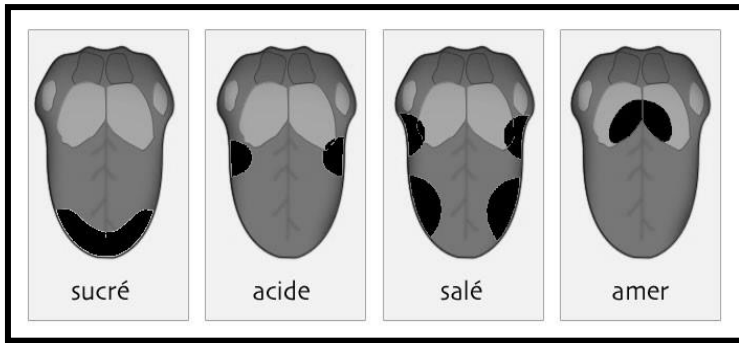


Le goût et la langue



On sent le goût des aliments grâce à nos papilles, de minuscules boules que nous avons sur la langue et qui sont capables de reconnaître les goûts sucrés, salés, amer ou acide et d'envoyer ces informations à notre cerveau.

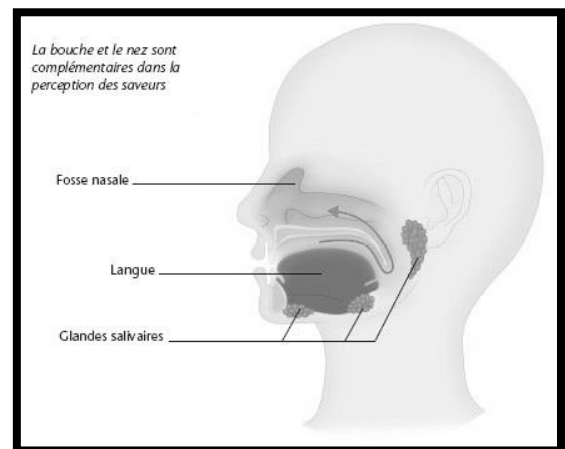
Sans la **langue** point de goût ! La langue est un muscle très mobile recouvert de papilles gustatives

qui sont nos capteurs de goût.

A la naissance nous possédons environ 10 000 papilles mais à l'âge adulte nous n'en avons plus que 5 000 à 8000. Les **papilles** gustatives se renouvellent durant toute notre vie, elles ont une durée de vie de 8 à 10 de jours.

Le goût est un sens au même titre que les 4 autres (vue, odorat, toucher, ouïe) mais il est directement associé à l'odorat. Bien que les deux sens soient totalement distincts, l'odorat renforce le **goût**. Lorsque nous mangeons l'odeur des aliments remontent vers le nez par le fond de la gorge, renforçant ainsi leur **goût**. La meilleure preuve est de se boucher le nez en mangeant ou de manger en étant enrhumé : tous les aliments semblent avoir le même **goût**.

En fait, avant de goûter avec la bouche, la vue et l'odorat entrent en jeu pour préparer nos papilles et notre cerveau à analyser ce que nous allons goûter !



Selon une étude menée par des chercheurs anglais et espagnols, le goût de ton chocolat chaud changerait selon la couleur de ta tasse. L'expérience a été menée sur 57 volontaires. Ils ont goûté leur chocolat chaud dans des tasses de quatre couleurs différentes : rouge, blanche, orange et crème. Résultat : le chocolat avait meilleur goût dans les tasses orange et crème. En réalité, c'est ton cerveau, par le biais du regard, qui analyse très vite que le chocolat sera meilleur dans une tasse

de couleur orange. Ton goût suit, dans un second temps, cette première information. Cela prouve quelque chose : nous ne mangeons pas seulement avec notre bouche, mais aussi avec nos yeux. C'est donc une question de perception ! D'ailleurs, une autre étude a prouvé que la simple vision d'un plat alléchant préparait ton cerveau à l'apprécier encore plus. Mais attention, rien ne permet de dire que manger des huîtres dans une assiette orange ou crème les rendra meilleures ! Cela dépend aussi de ton propre goût !

(1 jour 1 actu)

Le goût et la langue

Questionnaire

Nom :

Date :

1/ Quels sont les organes qui permettent de percevoir le goût des aliments ?

2/ Quels organes permettent de percevoir les saveurs de la nourriture ?

3/ Combien de saveurs la langue peut-elle percevoir ? Quelles sont-elles ?

4/ En quoi l'odorat est-il acteur du goût ?

5/ Complète le tableau avec les aliments de ton choix. (Au moins trois par catégories)

sucré	salé	acide	amer
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>

6/ Quel organe se charge d'analyser les données gustatives ressenties par la langue ou le nez ?

7/ Qu'a mis en évidence l'étude faite par des chercheurs anglais et espagnols ?

8/ Grâce à cette étude, quel autre sens est mis en évidence dans la perception des aliments ?

Le goût et la langue

Questionnaire

1/ Quels sont les organes qui permettent de percevoir le goût des aliments ?

La langue et le nez.

2/ Quels organes permettent de percevoir les saveurs de la nourriture ?

Les papilles gustatives situées sur la langue.

3/ Combien de saveurs la langue peut-elle percevoir ? Quelles sont-elles ?

La langue permet de percevoir 4 saveurs : le sucré, le salé, l'acide et l'amer.

4/ En quoi l'odorat est-il acteur du goût ?

L'odorat renforce le goût. Lorsque nous mangeons l'odeur des aliments remontent vers le nez par le fond de la gorge, renforçant ainsi leur goût.

5/ Complète le tableau avec les aliments de ton choix. (Au moins trois par catégories) à titre d'exemples

sucré	salé	acide	amer
gâteau	chips	tous les agrumes	café
chocolat	cacahuète	tomate	endive
bonbon	hamburger	cornichon	chocolat noir
mandarine	gratin dauphinois	vin	concombre

6/ Quel organe se charge d'analyser les données gustatives ressenties par la langue ou le nez ?

C'est le cerveau qui analyse toutes les données.

7/ Qu'a mis en évidence l'étude faite par des chercheurs anglais et espagnols ?

Il a mis en évidence le fait qu'on peut modifier sa perception d'un chocolat chaud en fonction de la couleur de sa tasse.

8/ Grâce à cette étude, quel autre sens est mis en évidence dans la perception des aliments ?

Cette étude met en évidence l'importance de la vue dans la perception d'un aliment. Un plat beau à voir donne déjà envie.