



Nous, c'est le goût!!!

D.BITEAU, R.DEMARET, L.DRAY, A.FELMY, M.-L.GLOESS, V.VOCHELLE, C.WARY
Sciences de la Motricité

lesrecettesdemelanie.unblog.fr

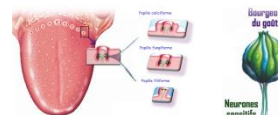
Lorsqu'on parle du goût, on ne pense pas toujours à l'ensemble des sensations qui permettent d'identifier ce que l'on mange. L'aspect, l'odeur, la saveur, l'arôme, la texture, le croquant... sont autant de paramètres qui participent à l'appréciation d'un aliment. Tous nos sens conditionnent les goûts que nous percevons et envoient au cerveau une multitude de messages destinés à discerner ce qui est bon et mauvais.

Le goût provient de récepteurs spécifiques situés sur la langue, mais aussi sur le palais, la face interne des joues, le pharynx, et l'épiglotte,.

L'odeur de ce que nous mangeons, elle, est transmise dans la cavité nasale soit par voie directe, en « reniflant » l'aliment, soit par voie indirecte par le pharynx et activera des récepteurs olfactifs. Lorsque les voies nasales sont obstruées, et que ces récepteurs sont inactivés, par exemple lors d'un rhume, la distinction des saveurs par les récepteurs gustatifs sera altérée ; l'odorat participe activement au discernement des aliments.

Il existe certaines régions de la langue plus sensible à la douceur, l'amertume, le salé et l'acidité. Pour autant cela ne signifie pas qu'une région est spécifique d'une saveur. La langue est un muscle très mobile recouvert de papilles gustatives qui contiennent une à plusieurs centaines de bourgeons gustatifs. Nous disposons de trois sortes de papilles :

- foliées : en forme de crêtes
- caliciformes : en forme de boutons
- fungiformes : en forme de champignon.



d'après larousse.fr

Chaque bourgeon comprend des cellules réceptrices du goût, disposées à l'intérieur du bourgeon comme des quartiers d'orange. Mais aussi des cellules basales les entourant ainsi que des nerfs pour transmettre les informations perçues au cerveau.

Le nombre des substances chimiques étant illimité, et la variété des saveurs incalculable, il est probable que nous ne reconnaissons que quelques goûts de base qui sont au nombre de cinq :

- le salé, l'acide, le sucré, l'amer + un 5ème goût, moins familier, l'**UNAMI**, qui signifie « délicieux » en japonais, et se définit par une saveur particulière qui procure une sensation de sucré/salé.

Une papille est sélective mais à une certaine dose : si la quantité est trop faible, aucun goût ne sera perçu. Si on augmente la quantité, une grande partie des papilles seront sensibles à UN goût de base. Si on augmente encore plus la quantité alors le goût se trouve progressivement augmentée, la plupart des papilles deviennent moins sélectives.

1 papille = 1 goût à faible concentration >< plusieurs goûts à forte concentration

Alors comment réussissons-nous à distinguer le goût entre 2 chocolats de marques différentes ?



La discrimination fine fait alors intervenir les capacités du cerveau.

Le cerveau reçoit, traite, compare, assimile les différentes informations qui lui parviennent des récepteurs par l'intermédiaire des nerfs de différents organes sensitifs :

- la vue grâce à nos yeux, qui envoient des informations sur la taille, la forme, la couleur, ... de l'aliment que l'on s'apprête à manger, directement vers le cortex visuel par les nerfs optiques, qui se situe à l'arrière de notre cerveau.
- l'odeur par notre nez : les informations sont envoyées vers le cortex olfactif par les nerfs olfactifs. Le cortex olfactif se trouve proche de l'espace inter-hémisphérique, en avant de notre cerveau, à peu près entre nos deux yeux.
- la saveur, les sensations tactiles et thermiques dans notre bouche, qui sont envoyées vers le cortex somato-sensoriel, qui se trouve juste au-dessus de notre oreille.
- en plus, des informations partent de notre hippocampe, lieu où sont regroupés nos souvenirs, pour comparer l'aliment que nous sommes en train de manger, à celui que nous aurions pu manger auparavant.

Toutes ces informations sont envoyées vers le lobe pré-frontal, qui se situe comme son nom l'indique au niveau de notre front, où le cerveau les regroupe pour former le « goût » de ce que l'on mange.

Les papilles de la langue ne sont donc que le point de départ de la chaîne gustative car ce n'est pas à leur niveau que se forme le goût. Le goût se forme dans différentes zones cérébrales qui décodent et analysent les informations sensorielles transmises par les capteurs de la langue, des yeux, du nez,

Le goût est donc un sens très complexe, MULTISENSORIEL dont l'interprétation fournie par le cerveau n'est pas encore tout à fait bien comprise.



Pedagopsy.eu