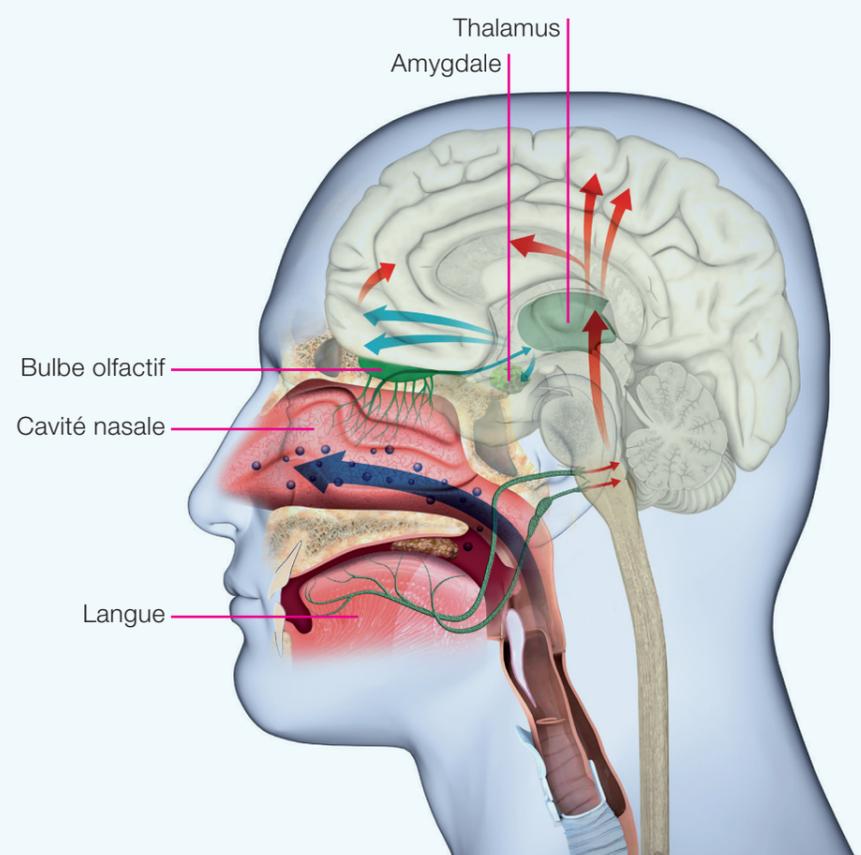
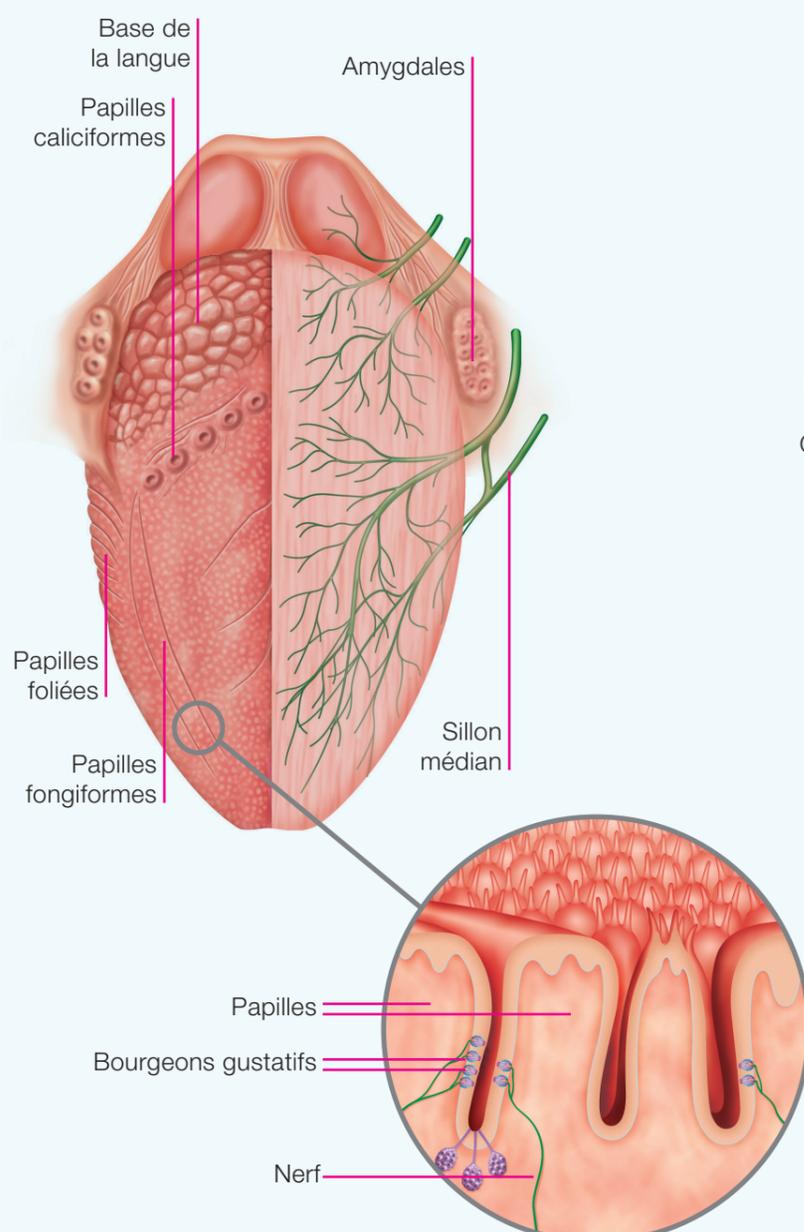


Le goût

- Divers organes sensoriels dans la bouche et le nez sont impliqués dans la sensation gustative. Ils livrent des informations sur la texture, la température, l'odeur et le goût des aliments.
- Traditionnellement, le sens du goût proprement dit comprend uniquement les bourgeons gustatifs de la langue.
- Nous distinguons 5 saveurs différentes : sucré, salé, amer, acide et umami (goût savoureux, du genre bouillon, déclenché par le glutamate).
- Chaque cellule gustative possède 5 types de récepteurs qui réagissent aux goûts différents.

Comment fonctionne le goût ?

La muqueuse de la surface de notre langue présente de petites structures en forme de boutons visibles à l'œil nu, ce sont les papilles gustatives. Dans leurs parois latérales se trouvent les bourgeons gustatifs contenant les cellules sensorielles. Certaines substances dissoutes dans la salive se lient aux récepteurs de ces cellules et y provoquent une excitation de la cellule nerveuse connectée en aval. La stimulation est transmise au cerveau par les voies nerveuses puis analysée et traitée dans différentes aires cérébrales. Les informations ainsi obtenues servent en premier lieu à vérifier la saveur de l'aliment et à déclencher la sécrétion des jus gastriques. Une analyse différenciée du goût des aliments requiert également le sens de l'odorat.



Flèches rouges : faculté gustative
Flèches bleu foncé : Expiration
Flèches turquoise : faculté olfactive rétro - nasale