

a

du goût

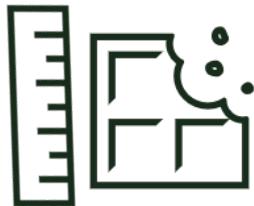


Combien de centimètres mesure en moyenne une langue ?

7 cm

10 cm

13 cm



Certaines personnes sont capables d'enrouler leur langue en U, est-ce dû à :

Une langue plus musclée

La génétique

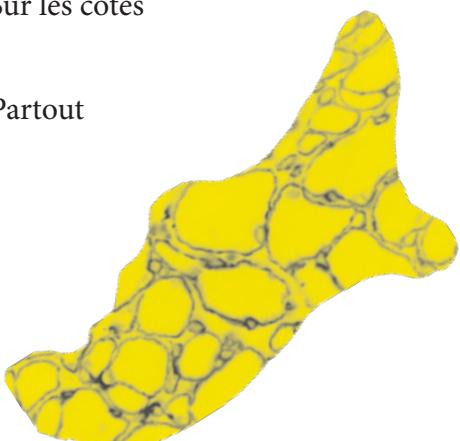
Une langue musclée et la génétique

Où se forment les saveurs sur la langue ?

Sur le bout

Sur les côtés

Partout



La salive est un mélange d'eau, de protéines et

Vitamines

Sels minéraux

Glucides

Comment s'appellent les récepteurs situés sur la langue, permettant le goût ?

Les papilles gourmandes

Les papilles de salive

Les papilles gustatives



La science

a

du goût

Existe-t-il une intensité du goût ?

- Non, tous les goûts ont la même intensité
- Oui, il existe une intensité du goût
- Je ne sais pas

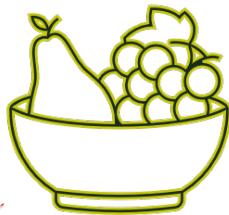


Le goût évolue-t-il au cours de la vie ?

- Oui, j'ai toujours les mêmes goûts qu'il y a 10 ans
- Non, je n'ai pas les mêmes goûts qu'il y a 10 ans
- Je ne sais pas

Comment appelle-t-on l'absence du sens du goût ?

- L'hypoguesie
- La dysguesie
- L'agueusie



Le goût du gras, est-il :

- Une texture
- Une saveur
- Une odeur



Qu'est-ce que l'umami ?
Un plat traditionnel chinois

- Une saveur
- Une odeur



Correction

Combien de centimètres mesure en moyenne une langue ?

→ 10 cm ; La langue est un organe charnu et mobile qui se situe dans la bouche. Elle sert à la fois à la gustation (sens du goût), à la phonation et participe à la mastication.

Certaines personnes sont capables d'enrouler leur langue en U, est-ce dû à :

→ Une langue musclée et la génétique ; Une étude de 1975 sur des jumeaux monozygotes a pu montrer que si l'un était capable de rouler sa langue en U, son frère n'y arrivait pas. Mais alors d'où vient cette différence ? Tout simplement, la longueur et la souplesse de la langue dépendent des gènes de chacun. Mais, comme tous les muscles, la langue peut se muscler. Avec de la patience et de la motivation, toi aussi tu pourras rouler ta langue en U !

Où se forment les saveurs sur la langue ?

→ Partout ; Sur la perception gustative, il existe un mythe tenace : celui de la localisation des saveurs sur la langue (sucré sur le bout de la langue, acide sur les côtés...). En réalité, cette carte des goûts sur la langue n'existe pas ! Les 5 saveurs sont perçues sur l'ensemble de la langue grâce aux différentes papilles gustatives.

La salive est un mélange d'eau, de protéines et de :

→ Sels minéraux ; Mélangée aux aliments que nous mâchons, la salive forme « le bol alimentaire », c'est-à-dire une sorte de boulette qui glissera facilement dans notre œsophage. De plus, l'action chimique de la salive transforme certains composants des aliments pour les rendre plus facilement assimilables par notre organisme. Il s'agit en fait d'une véritable prédigestion !

Comment s'appellent les récepteurs situés sur la langue, permettant le goût ?

→ Les papilles gustatives ; La surface dorsale de la langue est caractérisée par la présence de nombreuses papilles, dites papilles gustatives. Il existe 4 types de papilles gustatives (filiformes, fongiformes, caliciformes et foliées) qui vont permettre à notre organisme de reconnaître la saveur de ce que l'on mange.

Existe-t-il une intensité du goût ?

→ Oui, il existe une intensité du goût ; Tous les goûts ne sont pas perçus avec la même intensité : il faut que les molécules soient présentes en une certaine quantité pour être détectées, et cette quantité est variable selon la catégorie. C'est ce que l'on appelle le seuil de perception.



inscience

La science

a

du goût

Correction

Le goût évolue-t-il au cours de la vie ?

→ Non, je n'ai pas les mêmes goûts qu'il y a 10 ans ; Le goût évolue avec l'âge et ce, d'autant plus qu'il est lié à tous les sens. Avec l'âge, l'acuité gustative et olfactive s'étiolle avec un renouvellement cellulaire moins efficace. Il faut en mettre plus pour sentir et goûter. Les variations hormonales d'un individu influencent également ses capacités gustatives, en agissant surtout sur la sécrétion et la composition de la salive. Ainsi, pendant la grossesse les aliments semblent avoir un autre goût.

Comment appelle-t-on l'absence du sens du goût ?

→ Lagueusie ; L'absence de goût ou agueusie se manifeste par une totale perte du sens du goût. L'individu ne parvient pas à reconnaître les aliments ni à déterminer si ce qu'il mange est salé, sucré... La perte de goût survient rarement seule : elle est le plus souvent associée à lanosmie (perte de l'odorat).

Qu'est-ce que l'umami ?

→ Une saveur ; Le terme vient du japonais signifiant « goût savoureux », c'est par exemple le goût du bouillon de poule non salé. C'est l'une des cinq saveurs de base avec le sucré, l'acide, lamer et le salé. Le terme umami a officiellement été reconnu en 1985 comme le terme scientifique pour décrire le goût des glutamates et des nucléotides, très présents dans la cuisine asiatique.

Le goût du gras, est-il :

→ Une saveur ; Hypothétiquement une saveur ! L'équipe du professeur Philippe Besnard de l'Inserm, a cherché à comprendre si notre préférence spontanée pour les lipides alimentaires était liée à un goût particulier. Les études sont en cours, il est donc trop tôt pour affirmer aujourd'hui qu'il existe une sixième saveur : le gras.

