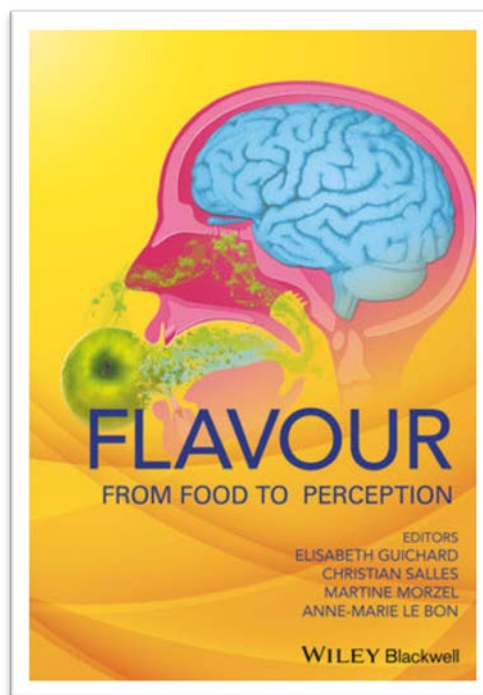


« LA FLAVEUR, DE L'ALIMENT À LA PERCEPTION » UN NOUVEAU LIVRE ÉDITÉ PAR LE CSGA

Edité par quatre chercheurs du CSGA, Elisabeth Guichard, Christian Salles, Martine Morzel et Anne-Marie Le Bon, cet ouvrage en anglais a été publié par Wiley en 2016. Il décrit les différents mécanismes impliqués dans la perception de la flaveur (arôme, saveur et sensation trigéminal), depuis la composition de l'aliment jusqu'à la perception à différents niveaux (péri-récepteurs, récepteurs et central). Il répond à une demande croissante de mettre en place des approches pluridisciplinaires pour mieux comprendre les mécanismes impliqués dans la perception sensorielle des aliments.

Après une présentation des systèmes physiologiques impliqués dans la perception des molécules de la flaveur, l'ouvrage fournit une vue générale des différentes molécules de la flaveur et de leurs interactions au sein de l'aliment. Il aborde ensuite les mécanismes de transfert de ces molécules de l'aliment vers les récepteurs sensoriels lors du processus en bouche ainsi que l'intégration de ces différentes modalités sensorielles au niveau central.



L'originalité est de rassembler dans un même ouvrage des travaux actualisés effectués dans des disciplines très complémentaires et couvrant différents domaines en lien avec la perception de la flaveur. Cet ouvrage devrait en particulier être utile pour les industriels de l'industrie agro-alimentaire pour mieux comprendre les mécanismes à l'origine de la perception afin de les intégrer dans leur reformulation d'aliments répondant à des critères nutritionnels et environnementaux.

Contact

elisabeth.guichard@inra.fr
christian.salles@inra.fr
martine.morzel@inra.fr
anne-marie.le-bon@inra.fr

Pour en savoir plus

Guichard E, Salles C, Morzel M, Le Bon A-M (2016). Flavour : From Food to Perception. Wiley, Chichester, UK. <http://eu.wiley.com/WileyCDA/WileyTitle/productCd-1118929411.html>

Mots-clefs

Perception, aliment, flaveur, arôme, goût, perception trigéminal, récepteurs, interactions multimodales, livre