

## LE CONFORT ORAL : UN NOUVEAU CONCEPT À SE METTRE SOUS LA DENT



Crédit photo : iStock©

En bouche, l'action combinée des dents, de la langue et de la salive permet de transformer un aliment en bol alimentaire prêt à être avalé. Or, le vieillissement s'accompagne fréquemment de changements dans la sphère orale : perte de dents, diminution de la sécrétion de salive, baisse de la force des muscles masticateurs, inflammation des gencives... Ces altérations peuvent avoir des conséquences non négligeables sur la capacité d'une personne âgée à manger un aliment, en rendant l'acte alimentaire inconfortable, laborieux, voire douloureux.

Dans le cadre du projet AlimaSSenS, les chercheurs du CSGA ont mené une vaste enquête auprès de personnes de plus de 65 ans pour identifier les composantes du confort oral. Ils ont tout d'abord demandé à une vingtaine de personnes de décrire les sensations agréables ou désagréables survenant lors de la consommation d'un aliment. Les chercheurs ont ensuite construit un questionnaire et demandé à 40 personnes âgées de remplir ce questionnaire en mangeant cinq matrices de viande différentes (steak, steak haché, nuggets de poulet...).

Les résultats ont montré que le confort en bouche est un concept complexe qui prend en compte la capacité à former un bol alimentaire et les douleurs ressenties en mangeant, ainsi que la texture et la saveur des aliments. Pour une personne âgée, un aliment inconfortable est un aliment dont le bol est difficile à former et dont la texture est dure. Un aliment est d'autant plus inconfortable que sa consommation occasionne des douleurs en bouche. Par ailleurs, le fait d'avoir une texture sèche, pâteuse et peu fondante ainsi qu'une saveur fade diminue la sensation de confort en bouche.

Ce travail a également permis de valider un questionnaire permettant d'évaluer le confort en bouche lors de la consommation d'un aliment. L'utilisation de ce questionnaire devrait permettre de développer des aliments mieux adaptés à la physiologie orale du sujet âgé.

### Contact

Claire Sulmont-Rossé : [claire.sulmont-rosse@inra.fr](mailto:claire.sulmont-rosse@inra.fr)

Hélène Labouré : [helene.laboure@irna.fr](mailto:helene.laboure@irna.fr)

### Pour en savoir plus

Vandenberghe-Descamps M, Labouré H, Septier C, Feron G & Sulmont-Rossé C (2017). Oral comfort: A new concept to understand elderly people's expectations in terms of food sensory characteristics. Food Qual. Prefer doi: 10.1016/j.foodqual.2017.08.009.

Vandenberghe-Descamps M, Sulmont-Rossé C, Septier C, Feron G & Labouré H (2017). Using food comfortability to compare food's sensory characteristics expectations of elderly people with or without oral health problems. J. Texture Stud. doi: 10.1111/jtxs.12250

### Mots-clefs

Personne âgée ; senior ; aliment ; bouche ; dent ; mastication ; salivation ; questionnaire