

LE GOÛT D'UN ALIMENT, C'EST QUOI ?

Les aliments et les boissons que nous consommons contiennent de nombreuses molécules ou « substances chimiques » responsables de son « goût ».

Certaines de ces molécules sont détectées par les bourgeons du goût, des petites structures qui se trouvent dans nos papilles gustatives, ces protubérances qui tapissent notre langue. C'est ainsi que nous percevons les saveurs bien connues que sont le sucré, le salé, l'acide, l'amer.

Ce que l'on sait moins, c'est que notre bouche communique avec notre nez. Ainsi, quand on mange un aliment, les molécules aromatiques des aliments et des boissons sont libérées dans la bouche et remontent par l'arrière de notre gorge jusqu'aux fosses nasales où elles stimulent les récepteurs olfactifs de notre nez. Notre odorat joue donc un rôle très important : c'est lui qui nous permet de distinguer le « goût » d'une pomme du « goût » d'un oignon.

Enfin, certaines molécules activent notre système trigéminal. Ce système est composé du nerf trijumeau qui se divise en trois branches dans la bouche, le nez et les yeux. C'est lui qui nous permet de détecter le piquant de la moutarde, le pétillant d'une boisson gazeuse ou le brûlant des piments.

Ce que le langage commun appelle le « goût » d'un aliment correspond à la fois à la saveur, à l'arôme et à la composante trigéminal de l'aliment.

Pour en savoir plus

https://www2.dijon.inra.fr/csga/site_fr/grand_public_documentation.php

Mots-clefs

Goût, aliment, saveur, odeur, arôme, trigéminal, olfaction, gustation, rétronasal

