

LA LANGUE ET LE GOÛT



Entrée sensorielle

Les saveurs des aliments que nous mangeons stimulent notre sens du goût.



Processus

Les papilles gustatives identifient et réagissent aux saveurs.



Réponse

Les nerfs gustatifs envoient les signaux au cerveau.

LES SYNTHÈSES
PEDAGOGIK®

La langue

La langue est un muscle recouvert de papilles. Elle nous permet de parler, d'avaler et surtout de goûter. Grâce à elle, nous percevons les différentes saveurs : Amer, sucré, salé et acide. Récemment on a découvert une 5ème saveur : umami. L'umami est le goût savoureux des aliments comme la viande ou le fromage.

amer : Ressenti dans le café, le chocolat noir, certains légumes verts.

salé : Présent dans le sel, le fromage, les aliments de la mer.

Les papilles gustatives

Nous avons environ 10 000 papilles gustatives sur la langue. Elles contiennent des cellules qui détectent les saveurs et envoient des signaux au cerveau. Elles perçoivent aussi la température et la texture des aliments

sucré : On le retrouve dans les fruits, le miel, les bonbons.

La salive

Elle dissout les molécules des aliments et les transporte vers les papilles gustatives, ce qui rend le goût possible.

Les cellules du goût

Les cellules gustatives, situées dans les bourgeons gustatifs de la langue, permettent de détecter les saveurs. Elles envoient des signaux au cerveau pour que l'on perçoive le goût des aliments.

acide : On le goûte dans le citron, le vinaigre, le yaourt.