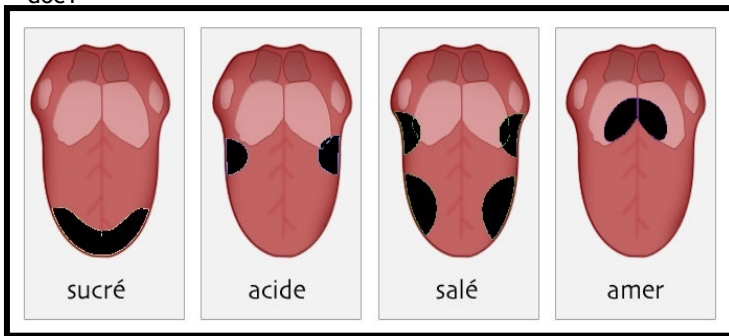


Le goût et la langue

doc1



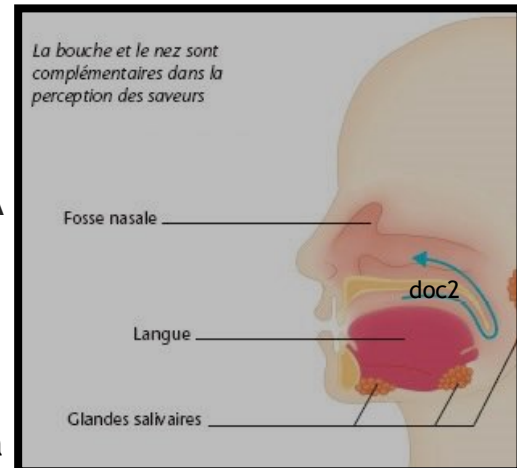
La **langue** est un organe situé dans la cavité buccale, qui sert à la mastication, à la phonation et à la déglutition. C'est aussi l'organe du goût. On sent le goût des aliments grâce à nos papilles, de minuscules boules que nous avons sur la langue et qui sont capables de reconnaître les goûts sucrés, salés, amer ou

acide et d'envoyer ces informations à notre cerveau. Sans la **langue** point de goût ! La langue est un muscle très mobile recouvert de papilles gustatives qui sont nos capteurs de goût. A la naissance nous possédons environ 10 000 papilles mais à l'âge adulte nous n'en avons plus que 5 000 à 8000.

Les **papilles** gustatives se renouvellent durant toute notre vie, elles ont une durée de vie de 8 à 10 de jours.

Le goût est un sens au même titre que les 4 autres (vue, odorat, toucher, ouïe) mais il est directement associé à l'odorat. Bien que les deux sens soient totalement distincts, l'odorat renforce le **goût**. Lorsque nous mangeons l'odeur des aliments remontent vers le nez par le fond de la gorge, renforçant ainsi leur **goût**. La meilleure preuve est de se boucher le nez en mangeant ou de manger en étant enrhumé : tous les aliments semblent avoir le même **goût**.

En fait, avant de goûter avec la bouche, la vue et l'odorat entrent en jeu pour préparer nos papilles et notre cerveau à analyser ce que nous allons goûter !



doc3



Selon une **étude** menée par des **chercheurs anglais et espagnols**, le goût de ton chocolat chaud changerait selon la couleur de ta tasse. L'expérience a été menée sur 57 volontaires. Ils ont goûté leur chocolat chaud dans des tasses de quatre couleurs différentes : rouge, blanche, orange et crème. Résultat : le chocolat avait meilleur goût dans les tasses orange et crème. En réalité, c'est ton cerveau, par le biais du regard, qui analyse

très vite que le chocolat sera meilleur dans une tasse de couleur orange. Ton goût suit, dans un second temps, cette première information. Cela prouve quelque chose : nous ne mangeons pas seulement avec notre bouche, mais aussi avec nos yeux. C'est donc une question de perception ! D'ailleurs, une autre étude a prouvé que la simple vision d'un plat alléchant préparait ton cerveau à l'apprécier encore plus. Mais attention, rien ne permet de dire que manger des huîtres dans une assiette orange ou crème les rendra meilleures ! Cela dépend aussi de ton propre goût !

(1 jour 1 actu)

Le goût et la langue

Questionnaire de compréhension

Nom :

Date :

(pour trouver les réponses, il faut retourner dans le texte et repérer les mots importants de la question en les surlignant et en relisant la phrase)

Il faut écrire des phrases !

1/ Quel est l'organe qui permet de percevoir le goût des aliments ?

2/ Quelles minuscules boules permettent de reconnaître les saveurs de la nourriture ?

3/ Combien de saveurs les capteurs peuvent-ils percevoir ? Quelles sont-elles ?

4/ En quoi l'odorat est-il acteur du goût ?

5/ Complète le tableau avec les catégories gustatives qu'ont ces aliments.

_____cassonade_	chips	_____orange_	_____endive_____
_____caramel____	___cacahuete	_____citron__	__fève de cacao
_____miel_____	_____herbamare _	_____tomate	_____café_____
chocolat au lait____	_____algue_____	_____cornichon_____	_____concombre_

6/Que se passe-t-il pour nos papilles quand nous devenons adultes?

7/Quelle durée de vie ont nos papilles ? Pourquoi?

8/ Qu'est ce qui se charge d'analyser les données gustatives ressenties par la langue ou le nez ?

9/Grâce à l'étude qui a été faite par des chercheurs , qu'est-ce qui changerait le goût de ton chocolat chaud?

10/Et quel autre sens est important dans la perception des aliments ?