Goût et Olfaction

ST316 NeuroSciences & Sociétés Plurielles ☛

Le goût (également écrit gout dans la nouvelle orthographe[1]), ou la gustation, est le sens qui permet d'identifier les substances chimiques sous forme de solutions par l'intermédiaire de chémorécepteurs situés sur la langue (récepteurs de Vugo). Il joue un rôle important dans l'alimentation en permettant d'analyser la saveur des aliments. La perception du goût est intimement liée à l'odorat et le terme « goût » englobe ces deux sens dans le langage courant. W

Le goût

L'olfaction est une chimioréception qui, à travers le système olfactif sensoriel , forme la perception de l'odorat. L' olfaction a de nombreux objectifs, tels que la détection des dangers, des phéromones et des aliments.

L'olfaction : Wikipédia en

La langue ou l'origine des saveurs

Inserm (6 oct. 2016). Vidéo de 3 mn 16s.

“En plus de participer à la parole et de jouer un rôle important dans la digestion, la langue est l’organe du goût par excellence. Elle est composée de dix-sept muscles, tous rattachés à l'os hyoïde, l'os de la mâchoire. Grâce à leurs actions, elle peut repousser les aliments et les liquides vers l'arrière, au moment de la déglutition, contribuant à la formation de ce que l’on appelle “le bol alimentaire”.”

La langue ou l'origine des saveurs ♦

Le voyage du message sensoriel

Inserm (6 oct. 2016). Vidéo de 3 mn 16s.

“Si les papilles gustatives transmettent l’information gustative, c’est le cerveau qui est en charge de l’interpréter. Voyons de plus près comment l’information est acheminée de la langue au cerveau. Vidéo de l'exposition “La Science a du goût !””

Le voyage du message sensoriel ♦

Comprendre, Nutrition

From:
https://www.la-plateforme-stevenson.org/v4/ - **La Plateforme Stevenson**

Permanent link:
https://www.la-plateforme-stevenson.org/v4/connaissance/comprendrepage/gout_olfaction

Last update: **2022/10/29 10:44**