



HAL
open science

Ne dites plus goût, mais flaveur

Francis Canon

► **To cite this version:**

| Francis Canon. Ne dites plus goût, mais flaveur. 2013. hal-02805049

HAL Id: hal-02805049

<https://hal.inrae.fr/hal-02805049>

Submitted on 6 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

[Portail actus](#) > [Grand public](#) > [Alimentation et santé](#) > [Toutes les actualités](#) > [Goût et flaveur](#)

Ne dites plus goût, mais flaveur

Quoi de plus direct, plus immédiat qu'une saveur ou un arôme ? Pourtant, le goût est un ensemble de sensations extrêmement complexe : lorsqu'un aliment est introduit dans la bouche, c'est toute une cascade de réactions chimiques et de réponses nerveuses qui se déclenche. Mieux les connaître, c'est mieux en profiter !



Par **Sebastián Escalón pour Inra**

PUBLIÉ LE 02/08/2013

MIS À JOUR LE 20/08/2013

MOTS-CLÉS : ALIMENTATION - GOUT - ARÔME - FLAVEUR - SAVEUR

Pour un scientifique, le mot « goût » désigne la perception gustative générée au niveau des papilles gustatives de la langue. Or, dans le parler courant, on parle volontiers du goût de la vanille ou de la banane, sensations qui ne sont pas seulement perçues au niveau de ces papilles. En réalité, ce que nous appelons « goût » sans trop y penser, les scientifiques l'appellent « flaveur ». « Les flaveurs sont l'ensemble des perceptions gustatives, olfactives et trigéminales », explique Francis Canon, chercheur Inra au "Centre des sciences du goût et de l'alimentation" (CSGA) à Dijon (UMR Inra/CNRS/université de Bourgogne). Petite explication des trois composantes des flaveurs.

- La saveur, première composante, est procurée par les molécules non volatiles présentes dans les aliments. Ce sont les saveurs primaires salé, sucré, amer et acide, auxquelles les japonais ont ajouté la saveur umami, qui signifie « goûteux », liée au glutamate de sodium si présent en Extrême-Orient. Si la saveur « gras » doit être incluse au groupe des saveurs primaires, voilà qui est encore débattu par les spécialistes.
- La deuxième composante est l'arôme. Là, ce sont des molécules volatiles, qui, lors de la mastication, sont libérées de l'aliment et qui remontent vers le système olfactif. On parle alors de voie rétronasale. « La perception de l'arôme est plus complexe car un arôme peut être un mélange de plusieurs molécules. Par exemple, l'arôme de grenadine est constitué de six molécules volatiles, » rappelle Francis Canon. Qu'une seule molécule manque à l'appel, ou ne se présente pas dans la proportion adéquate et l'arôme de grenadine n'apparaît pas.
- Vient enfin l'ensemble des sensations trigéminales, sans lesquelles, aucun petit plat ne pourrait prendre toute sa valeur. « Le nerf trigéminal qui les véhicule, est impliqué dans la perception thermique, mécanique et chimique. Il permet de dire si un aliment est piquant, astringent, brûlant, rafraîchissant » explique le chercheur.

Le rôle de la salive

La libération des saveurs et des arômes n'est pas un phénomène passif. La mastication qui broie les aliments et la respiration qui fait remonter les molécules aromatiques vers l'épithélium olfactif sont d'indispensables alliées du goût.

La salive a aussi son rôle à jouer. En effet, les chercheurs ont démontré que les protéines salivaires interagissent avec les arômes et retardent leur libération. Ainsi, certaines pathologies telles que la sécheresse buccale, entraînent des altérations dans la perception du goût.

Par ailleurs, les constituants de la salive varient d'un individu à l'autre. Ceci modifie-t-il la perception des arômes ? Voilà l'une des questions que se pose Francis Canon, qui cherche à mieux caractériser les interactions entre protéines salivaires et molécules aromatiques.

Une autre question pour le chercheur a trait au vin. Il est bien connu des amateurs que les vins peuvent être courts ou longs en bouche. Autrement dit, les arômes peuvent être ressentis plus ou moins longuement. Francis Canon pense que les protéines salivaires pourraient être responsables de ce phénomène : « Celles-ci pourraient retenir certains arômes du vin mieux que d'autres, pour les libérer ensuite graduellement vers la cavité nasale et l'épithélium olfactif ».

Les chercheurs de l'Inra l'expérimentent tous les jours : les goûts sont matière à discussion.

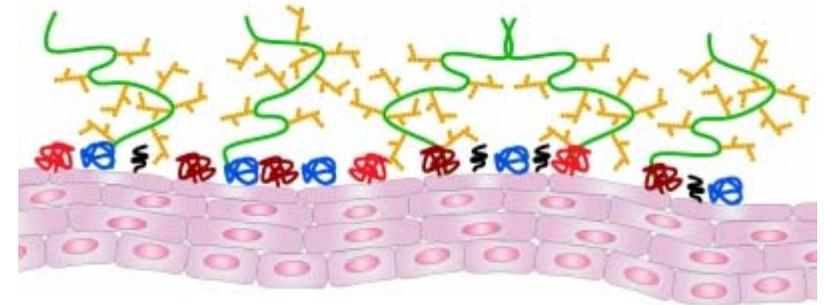


Schéma de la muqueuse buccale composée d'un épithélium et d'une couche de protéines formant le film salivaire

© Inra, Francis Canon