



**HAL**  
open science

# Boire très chaud pourrait diminuer notre capacité à bien percevoir les saveurs

Christophe Martin, Eric Neyraud

## ► To cite this version:

Christophe Martin, Eric Neyraud. Boire très chaud pourrait diminuer notre capacité à bien percevoir les saveurs. 2021. hal-03546090

**HAL Id: hal-03546090**

**<https://hal.inrae.fr/hal-03546090>**

Submitted on 27 Jan 2022

**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.

## BOIRE TRÈS CHAUD POURRAIT DIMINUER NOTRE CAPACITÉ À BIEN PERCEVOIR LES SAVEURS

Certains aliments sont parfois servis et consommés à des températures très élevées. C'est particulièrement le cas des boissons chaudes telles que le thé ou le café. Au contact de ces boissons, les tissus de la cavité orale (et notamment la langue) subissent une élévation de température telle qu'elle peut provoquer des dommages cellulaires. Cependant, les conséquences d'une exposition régulière à des températures élevées sur le fonctionnement des bourgeons gustatifs ainsi que les répercussions sur la capacité à percevoir les saveurs sont encore mal connues.

L'étude que nous avons menée était une première approche destinée à évaluer l'impact d'une consommation régulière de boissons très chaudes sur la sensibilité aux saveurs. Nous avons fait appel à 82 consommateurs réguliers de boissons chaudes. Tous ont rempli un questionnaire concernant leurs habitudes de consommation et effectué à trois reprises un test destiné à évaluer leur sensibilité pour les cinq saveurs. Nous avons ensuite comparé les niveaux de sensibilité des consommateurs ayant déclaré boire leur boisson favorite « très chaude » (n=36) versus « moyennement chaude » (n = 46). L'âge et le sexe des participants ont été pris en compte dans toutes les analyses car ce sont deux facteurs connus pour influencer la sensibilité aux saveurs.

Nos résultats ont montré que les consommateurs habitués à boire « très chaud » présentaient une moins bonne sensibilité pour les saveurs sucrée et salée. La même tendance a été observée pour la saveur acide. Les résultats ont aussi confirmé le déclin de la sensibilité aux saveurs avec l'âge (dès 50 ans) et montré que les femmes étaient plus sensibles pour certaines saveurs (acide, amère et umami).

Ces premiers résultats montrent que les habitudes de consommation peuvent avoir des conséquences non négligeables sur notre système sensoriel et par conséquent la perception des aliments.

### Contact

Christophe MARTIN, [christophe.martin@inrae.fr](mailto:christophe.martin@inrae.fr)

### Pour en savoir plus

Martin C, Neyraud E (2021). Impact of very hot drink consumption habits, age, and sex, on taste sensitivity. *Foods*, 10, 1139.

### Mots-clefs

Perception, saveur, gustation, boissons chaudes, âge, sexe

