



HAL
open science

Perception des composés sucrants : quel est le rôle du récepteur au goût sucré et l'impact sur la santé des sucres et des édulcorants ?

Loïc Briand

► To cite this version:

Loïc Briand. Perception des composés sucrants : quel est le rôle du récepteur au goût sucré et l'impact sur la santé des sucres et des édulcorants ?. Séance de l'Académie d'Agriculture de France (AAF), Nov 2023, Paris, France. hal-04338432

HAL Id: hal-04338432

<https://hal.inrae.fr/hal-04338432>

Submitted on 12 Dec 2023

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.

Perception des composés sucrants : quel est le rôle du récepteur au goût sucré et l'impact sur la santé des sucres et des édulcorants ?

Loïc Briand, Ph.D. HDR

Directeur de recherche INRAE

Directeur du Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, CNRS, INRAE, Institut Agro, Université de Bourgogne,

9B Boulevard Jeanne d'Arc 21000 Dijon, FRANCE

Contact : loic.briand@inrae.fr

Le récepteur du goût sucré a été identifié au début des années 2000. Il s'agit d'un récepteur unique qui est formé de l'assemblage de deux sous-unités nommées T1R2 et T1R3. Grâce à la présence de multiples sites de liaison, ce récepteur détecte à lui seul la très grande diversité chimique des molécules sucrées qui comprend les sucres naturels (saccharose, glucose, fructose) et les édulcorants de synthèse (saccharine, aspartame et cyclamate) ou naturel (stéviolosides, mogrosides et protéines sucrées). Après sa découverte dans la bouche au début des années 2000, le récepteur au goût sucré a été mis en évidence dans de nombreux autres tissus et organes tels que l'intestin, le pancréas, la vessie, les tissus adipeux et le cerveau. Bien que le rôle de ce récepteur en dehors de la bouche ne soit pas clairement connu, des travaux récents montrent qu'il joue un rôle dans la régulation du contrôle métabolique de notre organisme. Ce nouveau rôle du récepteur au goût sucré interroge sur l'impact des édulcorants sur la santé et suscite un intérêt pour la recherche d'inhibiteurs afin de traiter certains dysfonctionnements métaboliques à l'origine certaines maladies telles que l'obésité et le diabète.

Biographie

Loïc Briand est Directeur de Recherche à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE). Après avoir passé 10 ans sur le Centre de Recherche INRAE de Jouy-en-Josas au sein de l'équipe animée par Jean-Claude Pernollet, il a rejoint en 2007 le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA) à Dijon, dont il est maintenant le directeur. Ses activités de recherche portent principalement sur l'étude des récepteurs gustatifs et de leurs mécanismes d'activation par les molécules sapides dans une perspective de recherches à la fois fondamentale et appliquée.

