

LES CINQ SENS

1/ Définition :

Le goût d'un aliment défini par nos analyses personnelles est le résultat de la réaction de nos organes des sens. Cette perception est différente suivant chaque individu.

Déguster, c'est goûter avec attention un produit que l'on veut apprécier ; c'est le soumettre à nos sens en particulier ceux du goût, de l'odorat, de la vue ; c'est connaître en recherchant ses qualités et ses défauts et en les exprimant.

Le terme....._a été introduit en 1860 par j-m. Eugène chevreuil (1786-1889) qui constata qu'il existait des propriétés uniquement perceptibles par les organes des sens.

2/ Organes intervenants dans l'analyse des saveurs :

➤ La langue	
➤ La bouche	
➤ Le nez	
➤ Les yeux	
➤ Les oreilles	

3/ Les quatre saveurs de bases :

Ne pas confondre et

Notre sens du goût a une fonction bien précise, celle de percevoir les 4 saveurs de bases. Les arômes sont perçus par notre sens de l'odorat.

➤ Le sucré :
➤ Le salé :
➤ L'acide :
➤ L'amer :

Importance capitale de l'odorat.

Il nous permet d'identifier les odeurs, mais aussi par voie rétro nasale les arômes des aliments (les odeurs passent par la bouche vers l'arrière du nez).

Sans odorat, par exemple lorsque l'on a le nez bouché, il devient très difficile de déguster et d'apprécier les plats.

4/ Analyse des saveurs :

Le mécanisme de l'analyse des saveurs est complexe. Nous pensons en général, que la langue définit à elle seule les saveurs de nos aliments. Pourtant, d'autres organes interviennent de façon décisive lors de la gustation. Il s'agit de la bouche (le palais), du nez, des yeux, des oreilles, dont les stimulations envoient des messages transmis au cerveau.

A partir d'un stimulus ou stimuli (est la réaction qui éveillent favorablement un ou des organes des sens). On peut analyser :

- : la classification des goûts en 4 saveurs.
- : l'intensité de la concentration doit être mesurable.
- : Ils dépendent fortement de l'environnement, des expériences antérieures : apprentissage, mémorisation, sensation de bien-être ou de malaise...

5) Des stimulations chimiques complètent les sensations liées au goût :

En plus du goût proprement dit et de l'odorat, les stimulations chimiques interviennent dans le mécanisme du goût.

Elles associent les sens du goût et du toucher (dans la bouche)

➤	sensation d'âpreté, de resserrement des tissus : tanins.
➤	radis, moutarde, boissons gazeuses.
➤	alcool, piments.
➤	artichaut ou produits oxydés.
➤	mentholé.

6) Les 5 sens : et analyse d'un certain nombre de propriétés organoleptiques :

- **La Vue, regarder** : L'apparence d'une préparation, donnant ou non l'envie de la déguster.

- 1
- 2
- 3
- 4

- **L'odorat, sentir : l'aliment** change ou libère des odeurs dans certains cas. Il faut mettre en relief cet éventuel argument de vente.

- 1

- **L'ouïe, écouter** : lors de la mastication, il y a perception des bruits captés par l'oreille interne.

- 1
- 2
- 3

- **Le toucher, palper** : sensibilité tactile. Avec le goût, forme la saveur. Lors de la mastication, la bouche tout entière capte des sensations avec plus ou moins d'intensité. Les lèvres, les joues, le palais analysent la consistance des aliments et leurs températures.

- 1
- 2

- **Le goût :**

- Un aliment pénètre dans la bouche, les récepteurs du goût sont en éveil. Ces récepteurs sont situés dans les papilles qui forment des aspérités à la surface de la langue.

.....
.....
.....
.....
.....

7) Exemple de résultat de tests organoleptiques :

Préparation : Crème pâtissière

LES SENS	OBSERVATIONS	RECTIFICATIFS EVENTUELS A APPORTER
	Jaune pâle	
	Etat semi liquide	
	Trop de rhum	
	Trop sucrée	
	Homogène	
Forme		