

Les cinq sens ?

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

Aristote écrit dans « Le traité de l'âme » : « Il ne peut pas y avoir de sens outre les cinq sens connus. » Les cinq sens sont liés aux cinq éléments qui sont : l'air, la terre, l'eau, le feu et l'éther. Platon a lié directement leur existence au fait qu'il n'existe que cinq polyèdres réguliers qu'on puisse inscrire dans une sphère.

Analyse sensorielle, les descripteurs

VUE

-
 - o Fluide, ferme, dur, liquide, limpide, solide, mou
-
 - o Carré, hexagonal, ovale, Pyramidale, Rond, Rectangulaire, Sphérique
-
 - o Symétrie, Asymétrie, Géométrie, Harmonie, Propre, Net, Soigné
-
 - o Allongé, Aplatie, Artificielle/Naturelle, Auréolé, Brillant, Cristallin, Dense, Effet de fraîcheur, Épaisse, Fin, Fondant, Flou, Gonflé, Granuleux, Homogène, Huileux, Laitieux, Lisse, Mat, Nappant, Neutre, Opaque, Poudreux, Poisseux, Rugueux, Satiné, Soyeux, Strié, Taché, Terne, Transparent, Trouble, Visqueux, Souple, Voilé
-
 - o Couleurs primaires : Bleu, jaune, rouge. Couleurs secondaires : Vert, Orange, Violet. Couleurs tertiaires : Bleu vert, Jaune orangé, Rouge orangé, Pourpre, Bleu outremer

OUÏE

-
 - o Craquant, Crissant, Croquant, Croustillant, Cassant, Feutré, Plat, Pétillant, Sourd



Technologie de pâtisserie - CAP1

ODORAT - OLFACTION

-
 - Acidulé, Acre, aigre, agréable, alcoolisé, ammoniacal, animal, beurré, brûlé, butyrique, caillé, caramélisé, champignon (boisé), Enivrant, épicé, floral, forte, faible, fraîche, fruité, Fumé, goudron (hydrocarbure), herbacé, Inodore, iodé, Irritant, lait cuit, léger, levuré, moisi (cave, terre), odeurs de cuisson, Parfumé, Piquant, plastique, puissant, rance, richesse aromatique, savon, soufré, Typé

TOUCHER

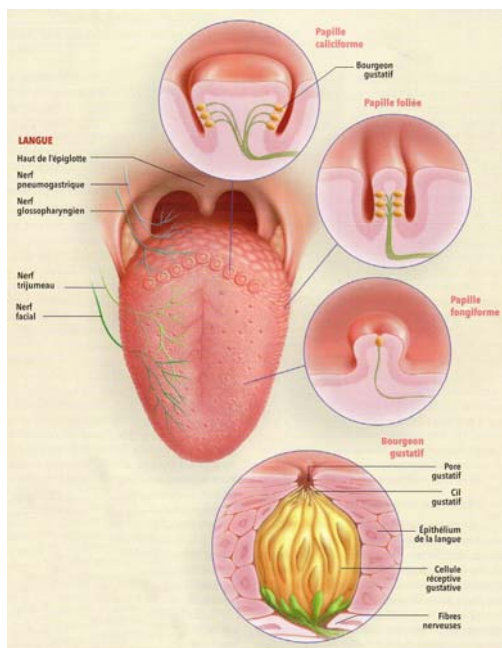
-
 - Adhérent, Appoint de cuisson, Aqueux, Cassant, Ferme, Friable, Collant, Coriace, Coulant, Crayeux, Crémeux, Croquant, Collant, Desséché, Doux, Dur / ferme, Elastique, Epais (sirupeux), Exsudation, Farineux, Feuilleté, Filant, Floconneux, Fluide, Fondant, Fragile, Friable, Gélatineux, Gluant, Gélatineux, Gras, Gluant, Granuleux, Grumeleux, Homogène, Humide, Juteux, Lisse, Masticable, Moelleux, Mou, Onctueux, Pâteux, Plâtreux, Poisseux, Râpeux, Rugueux, Sableux, Sec, Sirupeux, Solide, Souple, Spongieux, Température (chaud, froid, tiède, glacé, brûlante, ...), Tendre, Velouté, Viscosité, Visqueux
-
 - Aéré, Ample, Charnu, Collant, Délicat, Dense, Farineux, Filandreux, Fin, Fluide, Fondant, Frais, Friable, Croustillant, Gluant, Collant, Friable, Granuleux, Gras, Gélatineux, Lisse, Moelleux, Neigeux, Onctueux, Pâteux, Poudreux, Râpeux, Rêche, Sableux, Savonneux, Sec, Souple, Soyeux, Tendre, Terreux.

GOUT

- Saveurs de base
 -
 -
 -
 -
 -
- Saveurs secondaires
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
- Autres saveurs
 -
 -
 -



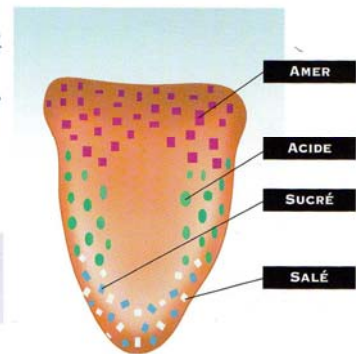
- Comment le goût s'imprime dans notre mémoire ?
- La langue est recouverte par plus de 5000 papilles. Les papilles fongiformes sur les deux tiers antérieurs, les papilles foliées sur les bords de la partie postérieure et les papilles caliciformes au fond. Chacune contient de petits amas de cellules appelés « bourgeons gustatifs ». Ces cellules sensorielles captent les molécules gustatives dissoutes dans la salive grâce à de petites projections. Les cils gustatifs, qui s'étendent dans le pore gustatif à la surface de la langue.
- Lorsque l'aliment est mastiqué, les molécules odorantes constitutives des arômes se libèrent et remontent vers le nez où elles sont détectées par les neurones olfactifs. Au niveau de la langue, les informations perçues par les bourgeons gustatifs sont transmises au cerveau par trois nerfs crâniens. Le nerf trijumeau, qui innerve la langue et les dents, permet de détecter les sensations somesthésiques : température, piquant, pétillant, astringent et texture. Au final, toutes les informations sont intégrées dans le cortex cérébral pour ne former qu'une seule image multi sensorielle de l'aliment.



CARACTÉRISTIQUES DES PAPILLES GUSTATIVES

Environ 7 000 papilles gustatives (organe du goût), nous permettent de détecter la saveur des aliments.

Certaines zones de la langue sont spécialisées, d'autres sont inertes, mais la langue et les muqueuses de la bouche sont aussi capables de sentir la chaleur, la résistance, la texture des aliments.



Fiche révision : Les sens

- 1/ Citer les 5 sens
- 2/ Citer les 5 saveurs
- 4/ Donner un exemple d'aliment pour les 5 saveurs
- 4/ Que veut dire le terme organoleptique ?
- 5/ Donner un exemple d'une chose évaluée dans une pâtisserie pour les 5 sens.

