

## Séquence 5 : Les cinq sens

### Séance 3 : Le goût

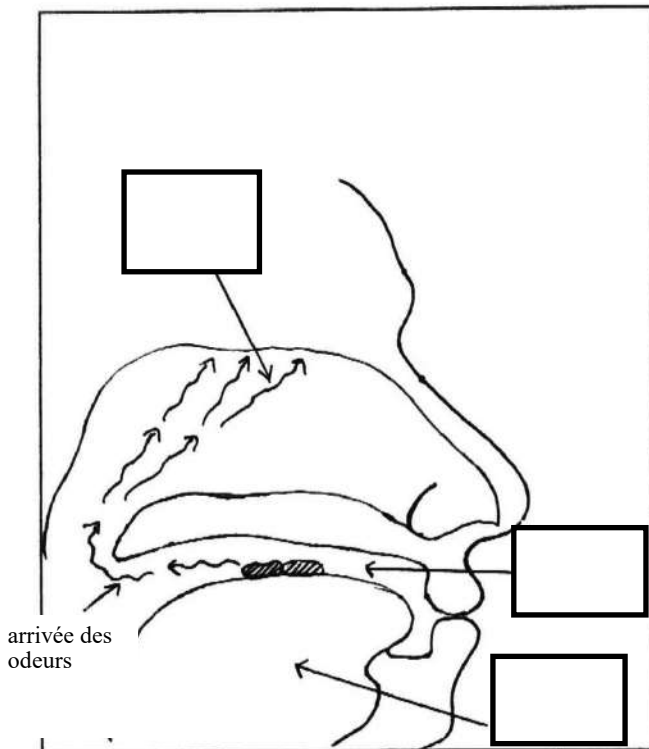
On l'a vu, le siège du goût se situe dans la bouche, plus précisément sur la langue. La langue est un muscle qui sert également à mâcher (la mastication) et à déglutir (le fait d'avaler).

Le goût est étroitement lié à l'odorat qui est un sens beaucoup plus performant. La langue est tapissée de récepteurs appelés papilles. Les papilles sont en forme de petits boutons répartis sur toute la surface de la langue. Elles permettent de reconnaître 4 saveurs:

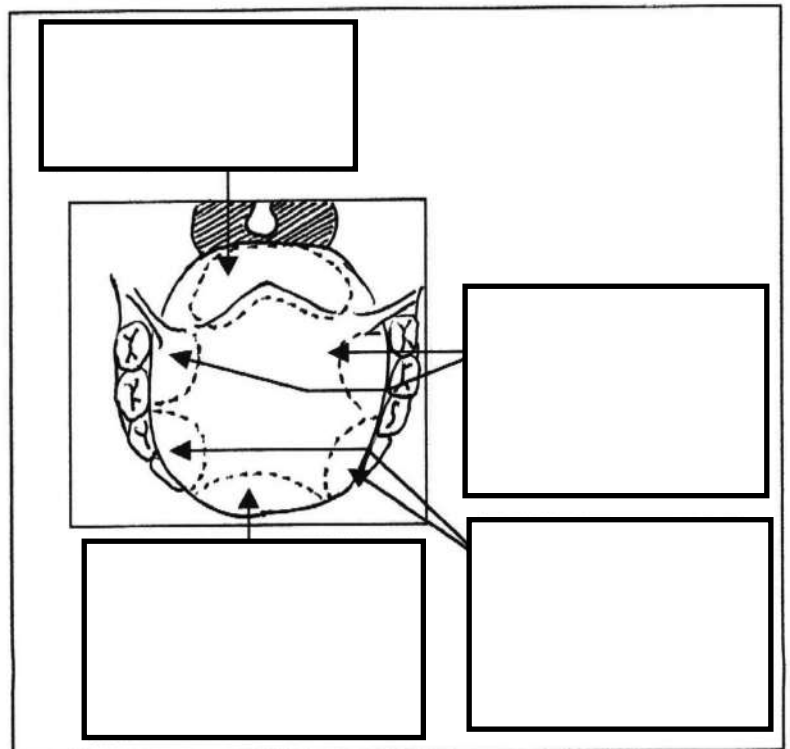
- le sucré: la zone qui reconnaît le sucré se situe au milieu de la langue.
- Le salé: les zones du salé sont situés au bout de la langue
- L'amer: les zones de l'amer sont situées au milieu et à l'arrière de la langue. L'amer est une sensation désagréable car dans la nature, il est lié aux poisons.
- L'acide: sur le côté de la langue

Pour obtenir la sensation de goût, il faut que l'aliment soit réchauffé et mélangé à la

#### L'importance de la langue :



#### Les 4 saveurs de bases sur la langue :



## **Séquence 5 : Les cinq sens**

### **Séance 3 : Le goût**

#### **Questionnaire sur le goût**

Quel est le nom des récepteurs du goût sur la langue ? .....

Quel autre sens participe à la reconnaissance du goût des aliments ? .....

Comment s'appelle ce mécanisme? .....

Quelles sont les 4 saveurs principales reconnues par les récepteurs de la langue ?

.....

En relisant la fiche, complète le schéma de la langue.

Sur quelle partie de la langue reconnaît-on l'amer ? .....