Bonjour, Dans le cadre d’un projet d’étude sur la langue et sa perceptions des goûts je cherche des renseignement sur cette perception, les seules informations que j’ai trouvé jusqu’ici sont les liens nerveux qu’il existe entre la langue et notre perception des goût. Ce que je voudrais savoir c’est si certains ouvrages publient une zonation de la perception des goûts sur la langue (par exemple si on sent mieux le sucré devant et l’amer derrière) et quelle est-elle sachant que ce qu’on peut

trouver sur internet est très (trop) controversé. Je voudrais éventuellement savoir aussi si certaine saveurs inhibent ou renforcent la perception d'autres (sachant que notre étude ne se base que sur quatre saveurs que sont le sucré, le salé, l'acide et l'amer). Merci d'avance pour le temps que vous consacrerez à répondre à cette question pas forcément évidente.

Réponse apportée le 03/18/2010 par PARIS Bpi – Actualité, Art moderne, Art contemporain, Presse

Bonjour,

Beaucoup de livres en physiologie humaine traitent de ce sujet dans nos collections , voir notre catalogue à l'adresse : http://www.bpi.fr
Recherche documentaire puis tapez « goût »

A titre d'exemple, dans un ouvrage comme :

Auteur : Bear, Mark F.
Titre : Neurosciences : à la découverte du cerveau /
Édition : 3e éd.
Éditeur : Rueil-Malmaison (Hauts-de-Seine) : Pradel, [*26 doc.] 2007
Dans le chapitre 8 : Système sensoriel et moteur ,vous trouverez une large étude sur la gustation, ses mécanismes, et les saveurs .

Je vous envoie également une liste de références d'articles de publications que vous pouvez trouver dans une bibliothèque proche de chez vous .
Quelques articles comme :

-Le journal du CNRS sept/oct 2003
« La naissance du goût » Fabrice Impériali

Comment perçoit-on les saveurs ?
Science & vie, n°1039, 01/04/04, pp.108-111
C'est au niveau de la langue que des récepteurs hautement spécialisés, les « bourgeons du goût », captent les molécules des multiples saveurs alimentaires. Un système si élaboré qu'il permet de distinguer une diversité de saveurs quasi illimitée !

Goûts et récepteurs
http://www.pourlascience.com/
Pour la science, n°296, 01/06/02, p.6
La découverte d'un récepteur gustatif des acides aminés met sur la piste de composés qui amplifient les goûts.

Le Sens du goût
http://www.pourlascience.com/
Pour la science, n°283, 01/05/01, pp.36-43
Les physiologistes découvrent comment les cellules sensorielles de la langue enregistrent le sensations gustatives et comment le cerveau interprète ces signaux.

La Détection des saveurs

http://www.pourlascience.com/
Pour la science, n°269, 01/03/00, p.14
Découverte d’un récepteur des molécules du goût, celui de la cinquième saveur.

Titre : Des goûts et des odeurs…
Dans : Psychologie française 1996, 3

Des sites intéressants sur la physiologie de la langue et la gustation en cliquant sur ces adresses :

Est-ce là le sens de votre question car il y a vraiment beaucoup d’ouvrages et d’articles sur les perceptions sensorielles.

Cordialement,

Eurêkoi – Bpi (Bibliothèque publique d’information)