

Dictée des Sciences

Novembre 2019

Titre : À la découverte de nouvelles saveurs

« Arthur, savais-tu que, lorsque tu sens un aliment, tu fais de l'appréciation organoleptique? », demande Julien, qui vient d'apprendre la différence entre odeur, arôme, saveur et flaveur.

Du haut de ses dix-sept mois, Arthur, le regard dubitatif, lui exprime tout simplement que les tomates cerises, c'est délicieux. Mais Julien, fin connaisseur et surtout fier de ses découvertes, continue :

« Nous avons un bulbe de la grosseur d'un timbre-poste, situé au-dessus des fosses nasales, qui interprète les odeurs flairées. En ce qui a trait à la détection des arômes, elle s'effectue lorsqu'on mastique ; les substances volatiles contenues dans les aliments se libèrent alors pour atteindre l'épithélium olfactif. Quant aux saveurs, elles sont identifiées dans ta cavité buccale, par le cerveau, sans l'intervention de l'odorat. Même si ton nez est bouché, ta salive pourra dissoudre les composés sapides présents, et ce sont tes papilles gustatives qui détermineront si ce que tu manges est sucré, salé, amer ou acide. Finalement, Arthur, l'ensemble complexe de toutes ces

sensations perçues lors de la dégustation se nomme la flaveur. »

Devant l'air amusé d'Arthur, Julien ajoute : «L'umami est une des cinq saveurs élémentaires. Pas ton ami, Arthur, l'u-ma-mi ! En japonais, «umami» signifie «gout savoureux». Les aliments qui contiennent du glutamate naturellement sont susceptibles de rendre un mets savoureux. L'autre jour, par exemple, j'ai reconnu l'umami en mangeant un spaghetti à la bolonaise saupoudré de parmesan.»

Julien termine en disant : « Arthur, tu as raison. De belles tomates rouges bien mures, c'est umami! »

(258 mots)

Note : L'orthographe rectifiée a été privilégiée dans le texte mais, lors de la correction, l'orthographe traditionnelle sera également acceptée.

Auteurs : Karine Gélinas et Isabelle Maheux, département de Diététique