

## **Le goût : de la molécule chimique à la saveur.**

Loïc BRIAND

*Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, INRA, CNRS  
Université de Bourgogne -Franche Comté, Dijon*

Le sens du goût est un système de détection chimique qui nous permet d'évaluer du contenu nutritif des aliments et de protéger contre d'éventuelle intoxication. La détection des molécules sucrées et des acides aminés nous permet d'identifier et de choisir des aliments riches en énergie disponible immédiatement. La perception de ces molécules est à l'origine de saveurs agréables qui nous donnent beaucoup de plaisir alimentaire. À l'inverse, la perception de l'amertume qui est en général désagréable, nous permet d'éviter les composés toxiques. Tous les composés amers ne sont pas toxiques mais beaucoup alcaloïdes végétaux toxiques génèrent une forte amertume. Détecter le goût salé est également de première importance pour maintenir notre équilibre électrolytique. Il est en effet crucial de trouver du sodium dans notre alimentation car notre corps en perd constamment lors de processus excrétoires et sécrétoires (urine et transpiration principalement). Quant au goût acide, il nous permet d'évaluer la maturité des fruits ou la présence d'une contamination microbienne à l'origine d'une acidification. Cette saveur permet aussi de protéger notre organisme contre une consommation d'acides à forte concentration qui pourraient endommager notre appareil digestif ou notre dentition. Les connaissances sur les mécanismes moléculaires de la perception du goût ont fortement progressé durant ces dernières années. Cette conférence fera la lumière sur l'étendue de l'espace chimique couvert par les molécules sapides. Les détecteurs moléculaires de perception des saveurs seront aussi décrits.

**Mots Clés :** saveur, récepteur, molécules sapides, goût.