

## La chimie au service du goût.

Patrick ETIÉVANT<sup>a</sup>

*<sup>a</sup> Département Alimentation Humaine, INRA, 17, rue Sully 21034 Dijon Cedex,  
Tél : +33 38069 32 70, Port. : +33 36 73 18 00 96, Courriel : alimh@clermont.inra.fr*

Le goût au sens large du terme est un moteur extrêmement puissant de notre comportement alimentaire et de nos choix, et ceci dès les premières heures de notre vie. Ceci s'explique à la fois par une mémorisation forte du goût des aliments en rapport aux émotions ressenties et au contexte de la consommation, mais aussi par le plaisir associé à ces perceptions. Nous sommes donc de manière plus ou moins consciente à la recherche permanente d'une optimisation de ce plaisir et du rappel d'expériences positives associées à la consommation d'aliments.

Cette recherche est quelquefois entachée, chez le consommateur, d'une inquiétude due à la connaissance de la substitution dans les produits manufacturés, de produits d'origine naturelle par des produits de synthèse ou d'hémi-synthèse, moins chers ou répondant à une demande du consommateur d'amélioration des qualités nutritionnelles.

Il est donc nécessaire pour consommer en toute quiétude les aliments préférés de bien comprendre l'étiquetage de ces produits, ainsi que les bénéfices apportés par les substituts faisant l'objet d'autorisations spécifiques étayées par des études scientifiques. Ces remplacements posent de manière certaine des problèmes techniques et perceptifs que seuls la chimie et la physico-chimie sont en mesure de résoudre, avec l'aide de la biologie. En effet, la connaissance de plus en plus précise des récepteurs de ces molécules impliqués dans la perception du goût, ainsi que la connaissance de la structure de l'aliment, ouvrent de nouveaux champs de recherches et d'innovations qu'il est intéressant de connaître.

Il s'agit de la compréhension et de l'optimisation de la perception temporelle des sensations. En effet, la composition et la structure des aliments conditionnent la biodisponibilité des substances responsables du goût au cours de la mastication, en impliquant des interactions physico-chimiques de type non covalent mais aussi de type stérique. La perception temporelle de l'aliment est donc étroitement liée aux caractéristiques de l'aliment, mais aussi aux différences physiologiques inter-individuelles comme la qualité et le flux de salive, ou bien l'énergie masticatoire.

Il s'agit également de la perception des molécules et de leurs mélanges, pouvant en particulier mener à des accords, pour laquelle les apports de la modélisation sont centraux, mais aussi ceux de la biologie moléculaire.

Les progrès réalisés récemment dans le domaine de la génétique du goût ouvrent finalement d'autres portes qui sont celles de la compréhension du poids du patrimoine génétique dans les comportements et les préférences alimentaires, mais aussi des conséquences physiologiques du goût dans la régulation de la satiété.

**Mots Clés :** Goût, santé, perception, aliment