

SUPER GOÛTEUR

SUPER GOÛTEUR

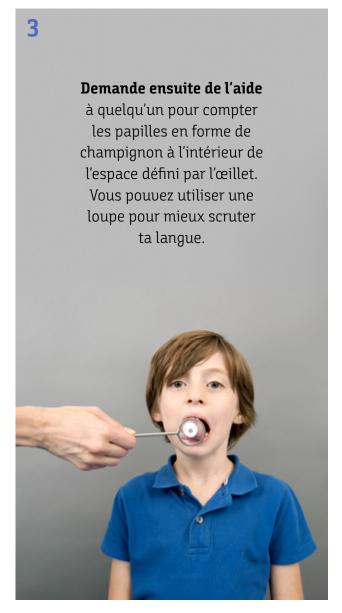
Es-tu un « super goûteur » ? Il suffit de réaliser cette expérience simplissime pour le savoir.







Matériel: 1 verre d'eau, 1 coton-tige, 1 œillet, 1 loupe et du colorant alimentaire





Que se passe-t-il?

L'être humain est capable de distinguer cinq saveurs fondamentales: sucré, salé, acide, amer et umami (ou glutamate), grâce à des récepteurs situés au niveau des papilles gustatives. Mais seule une petite partie de la population est qualifiée de super goûteuse. Ces personnes-là ont en fait une hypersensibilité gustative, principalement pour tout ce qui est amer. Souvent, elles détestent le café, les pamplemousses ou les brocolis. Il semblerait que ce soit dû aux caractéristiques biologiques et anatomiques de leur langue.

Pour aller un peu plus loin...

Le système gustatif est constitué de cellules réceptrices du goût situées dans les papilles gustatives et localisées à différents endroits sur la langue et dans la bouche. Chez l'être humain, des récepteurs spécifiques, situés sur ces cellules, sont responsables de la perception du goût. Lorsque l'on mange un aliment, des molécules viennent se fixer sur les récepteurs et déclenchent une réponse dans notre cerveau.

La perception du goût diffère d'une personne à l'autre selon nos particularités génétiques et anatomiques. Dans la nature, le goût et la perception de certaines substances amères joueraient un rôle dans la protection contre des aliments potentiellement dangereux ou mauvais pour la santé. Certains individus ont une réponse plus élevée aux stimuli que le reste de la population et sont donc qualifiés de « super-goûteurs ». La cause exacte de cette

réponse amplifiée a longtemps été associée au nombre de papilles gustatives présentes sur la langue, mais des études plus récentes ont montré que des facteurs génétiques sont également en jeu.

Une variation dans un gène spécifique, appelé *TAS2R38*, est associée à la faculté de pouvoir ressentir le goût de certains aliments amers. En effet, ce gène code pour un récepteur situé sur les papilles gustatives, qui permet de capter une molécule appelée PTC, le Phénylthiocarbamide. Le PTC est un composé organique amer fabriqué par de nombreuses plantes, dont le brocoli et le chou de Bruxelles, qui l'utilisent comme répulsif pour se protéger. En fonction de ces variations génétiques, les personnes porteuses de la mutation seront capables, ou non, de sentir le goût amer du PTC.