

# La dégustation DES EAUX



C'est parti !

## QUEL A ÉTÉ L'OBJECTIF DE CETTE EXPÉRIENCE ?

L'objectif de cet atelier est simple : prendre simplement conscience que notre salivation va fluctuer en fonction des molécules présentes dans la boisson ou l'aliment que nous goûtons.

La fiole « verte » est composée d'acide citrique.

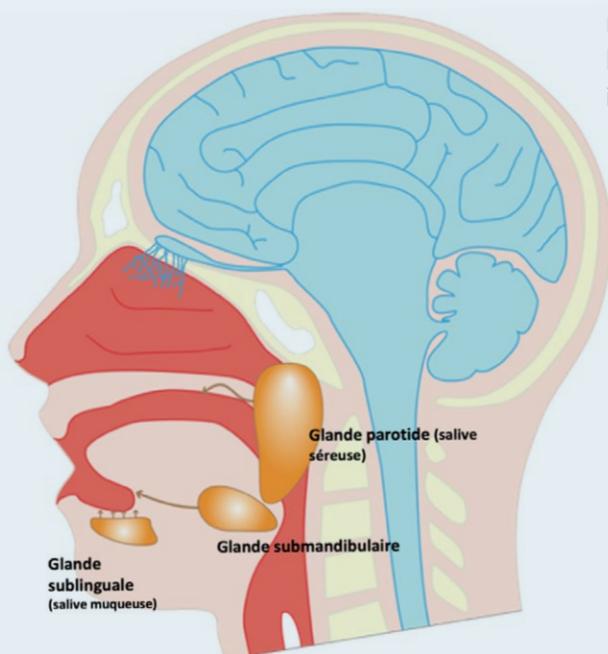
Il s'agit d'un acide familier fortement présent dans les agrumes et notamment le citron, d'où il tire son nom. Il s'agit d'un acide qui joue un rôle important dans la salive car il agit comme un exhausteur de goût et un régulateur de pH.

Au contact de l'acide citrique, c'est plutôt la glande parotide située en fond de bouche qui va s'actionner et sécréter une salive plutôt riche en eau, fluide et légère.

La fiole « rouge » est quant à elle composée d'acide glutamique.

Il s'agit d'un acide aminé connu pour être un exhausteur d'arômes car, de lui, découle la cinquième saveur « umami » (amande, pois cassé, sauce soja, fromages maturés ...).

Riches en glutamate, ces molécules vont jouer un rôle important dans l'excitation des neurones et peuvent mener à la dépendance du sujet. Au contact de l'acide glutamique, la glande sublinguale s'actionne pour sécréter une salive riche en protéines, située sous le bout de la langue de consistance plus épaisse, avec une impression de salive plus collante.



Composition de la salive : eau (99%),  
sels minéraux et protéines  
(~1200 protéines différentes)

