

Le sucré

Caractéristique : Saveur agréable, douce.

Molécules impliquées : Glucides (comme le saccharose, le glucose, le fructose).

Exemples : Sucre, fruits mûrs, miel, bonbons.

Le salé

Caractéristique : Saveur minérale.

Molécules impliquées : Principalement le **chlorure de sodium** (sel de table).

Exemples : Sel, chips, fromage, pain.

L'acide

Caractéristique : Saveur piquante, vive.

Molécules impliquées : Acides organiques (acide citrique, acétique, lactique...).

Exemples : Citron, yaourt, vinaigre.

L'amer

Caractéristique : Saveur souvent désagréable, forte.

Molécules impliquées : Très variées (alcaloïdes, flavonoïdes...).

Exemples : Café, cacao noir, endive, pamplemousse, bière.

L'umami (mot japonais signifiant « savoureux »)

Caractéristique : Saveur ronde, profonde, proche du bouillon.

Molécules impliquées : **Glutamate**, (acides aminés et nucléotides).

Exemples : Viandes, champignons, fromages affinés, sauce soja, tomates, parmesan.

Saveurs supplémentaires (encore débattues ou secondaires) :

Gras : Certains chercheurs suggèrent une détection spécifique des acides gras.

Métallique : Détectée parfois en cas de carence ou intoxication.

Piquant (épicé) : Ce n'est pas une saveur mais une **sensation** transmise par le nerf trijumeau (comme le froid ou le chaud).