

### Définitions :

« Le goût est un sens qui permet de percevoir certaines saveurs (sucré, salé, acide, amer, umami) à travers des papilles gustatives situées principalement sur la langue. Il est souvent associé à l'odorat, qui joue un rôle important dans la perception des saveurs complexes »

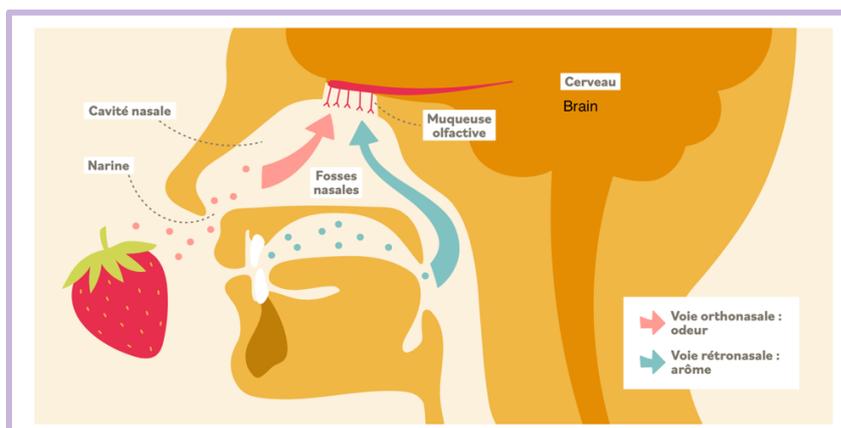
- Voie orthonasale pour la perception des odeurs (cf. schéma)
- Voie rétronasale pour la perception des arômes (cf. schéma)

Le fonctionnement de la voie rétronasale concerne la manière dont nous percevons les arômes des aliments par l'arrière du nez, lors de la mastication et de la déglutition. C'est une composante essentielle de ce que nous appelons couramment le "goût", même si cela relève en réalité de l'odorat.

La voie rétronasale est le chemin emprunté par les molécules volatiles libérées par un aliment dans la bouche, qui remontent par l'arrière du palais jusqu'à la cavité nasale, où elles stimulent les récepteurs olfactifs.

### Fonctionnement de la voie rétro nasale :

- **Mastication** : En mâchant un aliment, on libère des composés volatils.
- **Réchauffement** : La température corporelle aide à évaporer ces composés.
- **Remontée par l'arrière** : Ces molécules passent par la gorge vers le nez (à travers le nasopharynx).
- **Perception olfactive** : Les récepteurs de l'olfaction dans la cavité nasale captent les arômes.
- **Intégration au cerveau** : Le cerveau intègre ces signaux avec ceux du goût, du toucher (texture) et de la température pour créer la perception globale de la saveur



C'est grâce à la voie rétronasale que nous faisons la différence entre un yaourt à la fraise et un yaourt à la vanille,

(Source : SNIAA)

