

Nous pouvons retrouver dans un même aliment une ou plusieurs saveurs :

Diagramme triangulaire des saveurs de base et de leur combinaison :

- Top (sucré et acide) :** orange-pomme, ananas-kiwi, fruit de la passion
- Bottom Left (sucré et amer) :** chocolat à 70% de cacao
- Bottom Right (sucré et salé) :** caramel au beurre salé
- Centre (sucré) :** choux-betteraves-carottes, sucre-miel-fruits murs, sirop d'agave, sirop d'érable

Diagramme triangulaire des saveurs de base :

- acide et sucré** (sommet supérieur) : orange, ananas-tomates, kiwi-clémentine, pomme Granny Smith
- acide** (sommet inférieur gauche) : pamplemousse jaune, rhubarbe-citron, groseilles-oseille, yaourt nature, vinaigre
- acide et amer** (sommet inférieur droit) : fromage de chèvre, cornichon au vinaigre
- acide et salé** (sommet inférieur gauche) : pomelos (=pamplemousse rose)

Diagramme triangulaire des saveurs de base :

- salé et sucré** (sommet supérieur) : caramel au beurre salé
- salé et amer** (sommet inférieur gauche) : certains fromages comme le camembert de Normandie AOP
- salé et acide** (sommet inférieur droit) : fromage de chèvre, cornichon au vinaigre
- salé** (centre) : sel-fruits de mer, charcuteries, certaines eaux pétillantes, céleris

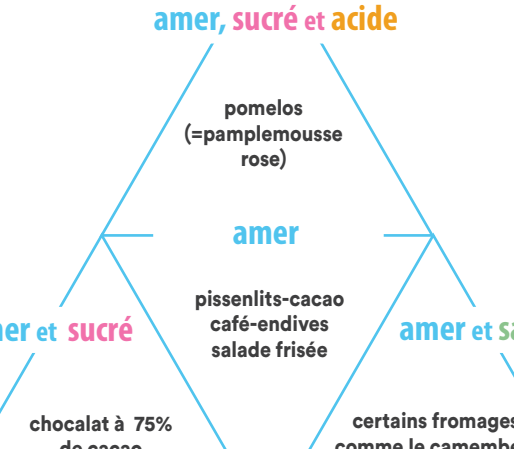


Diagramme triangulaire des saveurs de base :

- amers** (à gauche)
- sucre** (à droite)
- acide** (en haut)
- salé** (en bas)

Exemples de combinaisons de saveurs :

- amers + sucre** : chocolat à 75% de cacao
- amers + acide** : pissenlits-cacao, café-endives, salade frisée
- sucre + acide** : pomelos (=pamplemousse rose)
- amers + salé** : certains fromages comme le camembert de Normandie AOP

La perception des saveurs et des sensations en bouche peut être différents d'une personne à l'autre : en effet nous n'avons pas tous le même nombre de papilles sur la langue ce qui entraîne des perceptions différentes

« **Le goût, comment ça fonctionne ?** » Jamie vous l'explique !
Cycles 2 & 3 [2:30]

« **D'où vient le goût ?** » 1 jour, 1 question vous propose une réponse adaptée aux cycles 1, 2 & 3 « (...) Si tu perçois la saveur des aliments, c'est grâce à l'un de tes cinq sens : le goût (...) **[1:46]** »

> <https://urlr.me/GBdzh>

Grâce aux papilles de la langue et/ou au nerf trijumeaux nous ressentons d'autres sensations appelées « stimulation chimique », comme :

- **astrigent**
qui assèche et resserre les muqueuses de la langue et de la paroi buccale. Donne l'impression d'une bouche sèche. Provoqué par des tanins.
Ex : le thé trop infusé, le kaki pas mûr, les myrtilles, le kaki, le kiwi pas assez mûr, certains vins...
- **piquant**
qui a une saveur ou odeur forte, irritante.
Ex : poivre, ail, oignon cru, wasabi, radis...
- **brûlant**
qui provoque une sensation de chaleur en bouche. Ex : Arissa, piment, gingembre, whisky...
- **pétillant**
qui pétille, émet généralement des petits bruits. Ex : eau pétillante, limonade
- **rafraichissant mentholé**
qui provoque une sensation de fraîcheur en bouche. Ex : menthe, cardamome
- **métallique**
qui donne la sensation d'un goût de fer (zinc) en bouche.