

Le goût

1. La langue sert à goûter

Ce sont les papilles, à la surface de la langue, qui permettent de distinguer 4 goûts principaux :

- sucré (confiture)
- salé (chips)
- acide (jus de citron)
- amer (cacao)

(recopier le schéma de la langue page 180)

2. Le nez sert aussi à savourer

Il y a un conduit entre le nez et l'intérieur de la bouche. Deux sens, le goût et l'odorat, permettent d'apprécier (ou non) les aliments.

3. C'est le cerveau qui analyse les informations qui lui viennent de la langue et du nez. La vue peut aussi modifier la perception que l'on a d'un aliment.

Le goût

1. La langue sert à goûter

Ce sont les papilles, à la surface de la langue, qui permettent de distinguer 4 goûts principaux :

- sucré (confiture)
- salé (chips)
- acide (jus de citron)
- amer (cacao)

(recopier le schéma de la langue page 180)

2. Le nez sert aussi à savourer

Il y a un conduit entre le nez et l'intérieur de la bouche. Deux sens, le goût et l'odorat, permettent d'apprécier (ou non) les aliments.

3. C'est le cerveau qui analyse les informations qui lui viennent de la langue et du nez. La vue peut aussi modifier la perception que l'on a d'un aliment.

Le goût

1. La langue sert à goûter

Ce sont les papilles, à la surface de la langue, qui permettent de distinguer 4 goûts principaux :

- sucré (confiture)
- salé (chips)
- acide (jus de citron)
- amer (cacao)

(recopier le schéma de la langue page 180)

2. Le nez sert aussi à savourer

Il y a un conduit entre le nez et l'intérieur de la bouche. Deux sens, le goût et l'odorat, permettent d'apprécier (ou non) les aliments.

3. C'est le cerveau qui analyse les informations qui lui viennent de la langue et du nez. La vue peut aussi modifier la perception que l'on a d'un aliment.