

# Les fondamentaux DU GOÛT

www.EDULCORANTS.eu

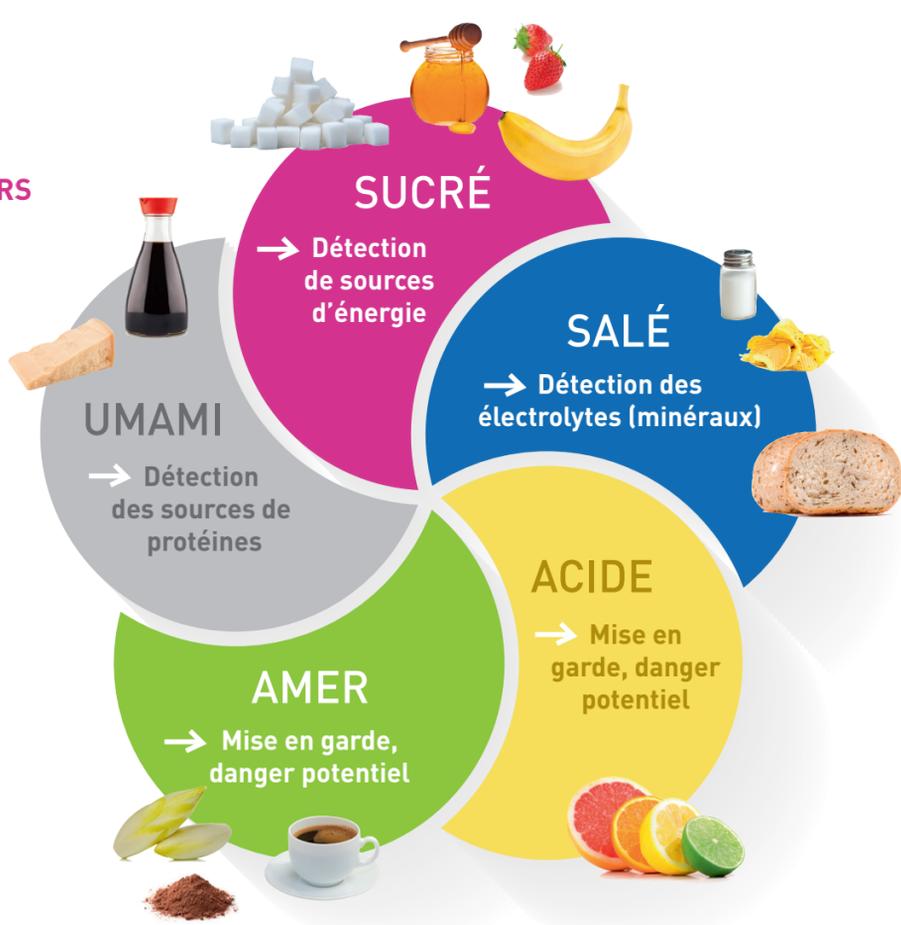
Le goût joue un rôle fondamental dans l'acceptation ou le rejet des aliments, et donc dans l'alimentation. Le goût contribue aussi au plaisir procuré par les aliments et les boissons.

## Les 5 saveurs

Le goût repose sur la DÉTECTION DE 5 SAVEURS FONDAMENTALES



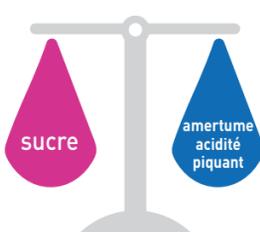
Contrairement à ce que l'on a longtemps cru, **LES DIFFÉRENTES RÉGIONS DE LA LANGUE** détectent les 5 saveurs de base.



## Équilibrer les saveurs

La saveur sucrée :

- **ÉQUILIBRE** l'amertume, l'acidité et le piquant
- **EXHAUSTE** le salé



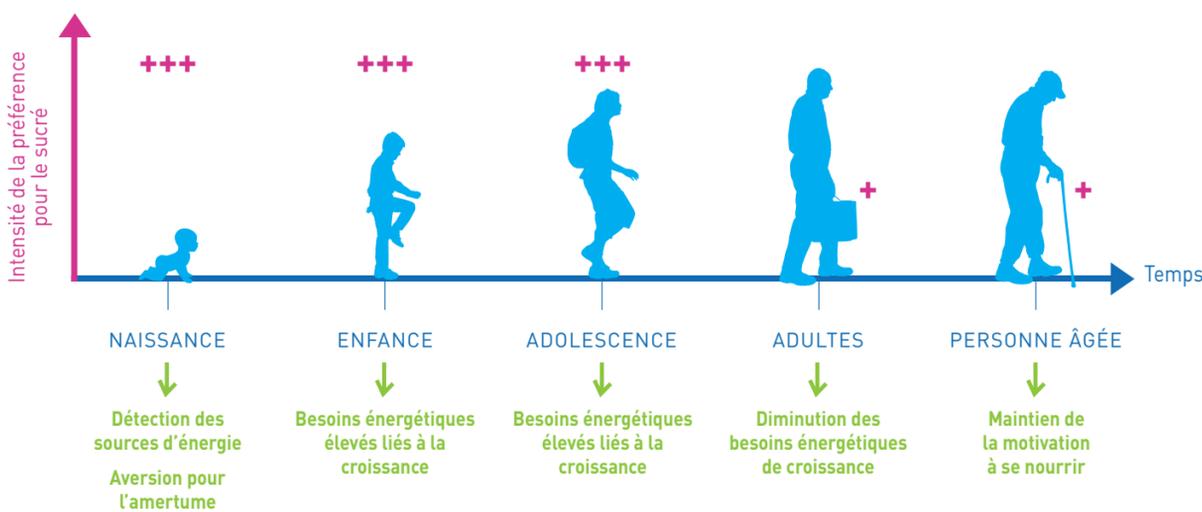
Exemple : sucre ou édulcorants basses calories dans café, pommes dans curry



Exemple : ketchup

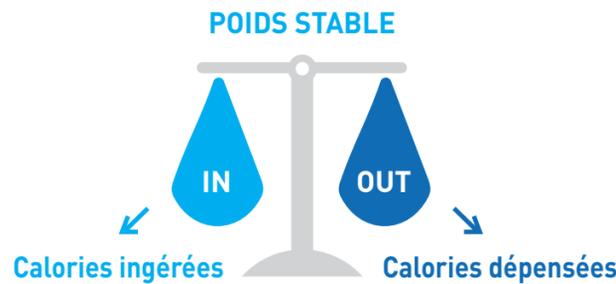
## La saveur sucrée au fil du temps

LA PRÉFÉRENCE POUR LE SUCRÉ évolue selon l'âge pour répondre à des besoins différents :



## Saveur sucrée et édulcorants basses calories

La saveur sucrée contribue à l'intensité du plaisir de manger ou **PALATABILITÉ** (caractéristiques des denrées agréables au palais).  
Les **ÉDULCORANTS BASSES CALORIES** contribuent à la palatabilité des aliments **SANS LES CALORIES DU SUCRE**.

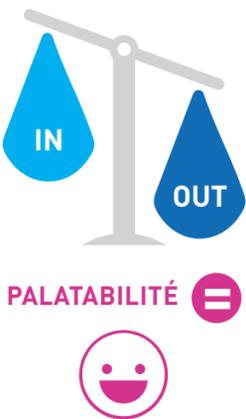


ALIMENTATION FAIBLE EN ÉNERGIE



ALIMENTATION FAIBLE EN ÉNERGIE

+ ÉDULCORANTS BASSES CALORIES



Références: Chandrashekar J et al. Nature 2006 ;16(144) :288-294. De Graaf C et al. Physiol Behav 1999 ;67 :513-520. Desor JA et al. Physiol Behav 1097 ;39(5) :639-641. Drewnowski A. Nutr Rev 1995;53:1-7. Nelson G et al. Nature 2002 ;416 :199-202. ISA. Low Calorie Sweeteners : Roles and Benefits, 2015.