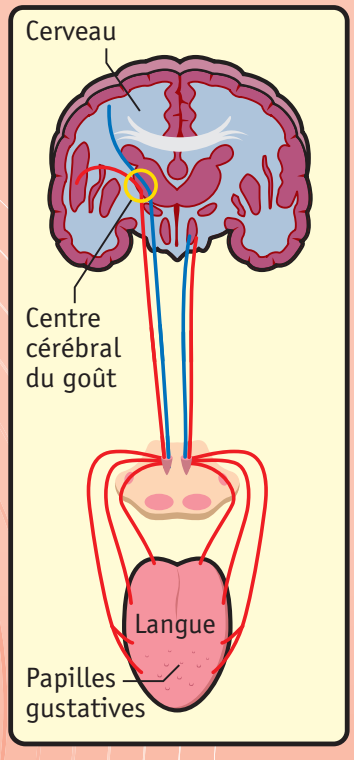
La langue

La langue est l'organe du goût, l'un des 5 sens du corps humain.

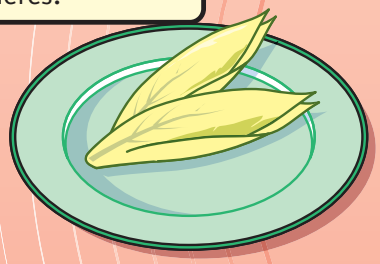
La langue est sensible aux saveurs grâce à de petites aspérités : les papilles gustatives. Elles captent les saveurs et envoient des informations à notre cerveau.

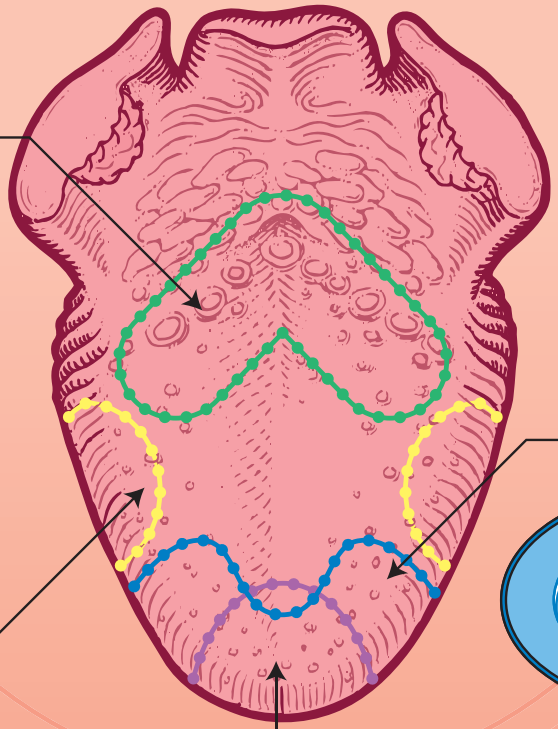


Il y a 4 saveurs de base :

La saveur amère

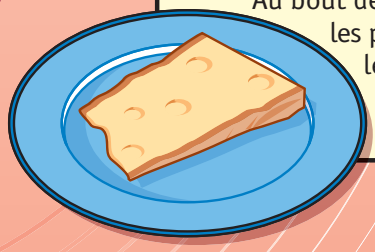
Quand tu manges de l'endive, l'arrière de ta langue ressent les saveurs amères.





La saveur salée

Au bout de la langue, les papilles perçoivent les saveurs salées, comme celles du fromage.

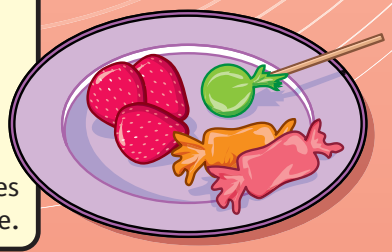


La saveur acide

Quand tu bois un jus de citron, les bords sur le dessus de ta langue sont sensibles aux saveurs acides.

La saveur sucrée

Au bout de la langue, il y a la zone sensible aux saveurs sucrées, celles des fruits ou des bonbons, par exemple.



ART PRESSE

Dico

Sens (ici) : ce qui permet à l'homme de sentir et de percevoir les choses.

Saveur : goût et arôme des aliments.

Aspérité : petit bout qui dépasse.

Gustatif : du goût.