



UE Médecine - Physiologie - Neurophysiologie

## Chapitre 5 : **Physiologie du goût**

Professeur Maurice DEMATTEIS
Professeur Philippe KAHANE





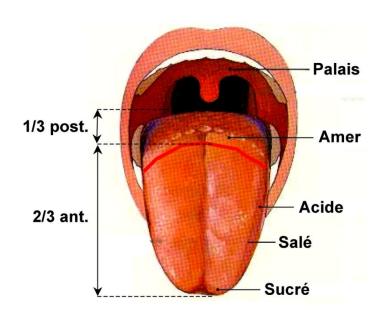


## Modalités gustatives

Flaveur = Saveur + Arôme

#### **Modalités Gustatives Basales**

- sucré
- acide
- amer
- salé
- umami



#### **Modalités Gustatives Accessoires**

- alcaline

- métallique

Extrémité postérieure

Amer

Acide

Nerf IX

n=80

n = 65

Nerf X

Nerf VII

Sucré/ Umami

Salé

Toutes les saveurs sont perçues par toutes les parties de la muqueuse linguale et des structures adjacentes

Extrémité antérieure

## Modalités gustatives

Flaveur = Saveur + Arôme

#### **Modalités Gustatives Basales**

- sucré
- acide
- amer
- salé
- umami

#### **Modalités Gustatives Accessoires**

- alcaline
- métallique

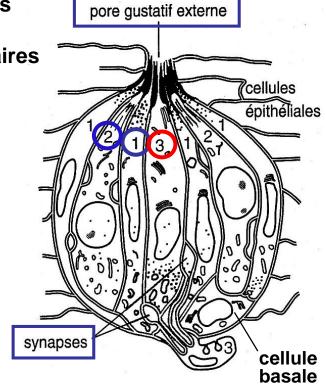
```
Saveur = - synthèse des composantes gustatives basales chimiorécepteurs - olfaction - consistance - température - piquant - piquant - synthèse des composantes gustatives basales chimiorécepteurs - mécanorécepteurs - thermorécepteurs - nocicepteurs
```

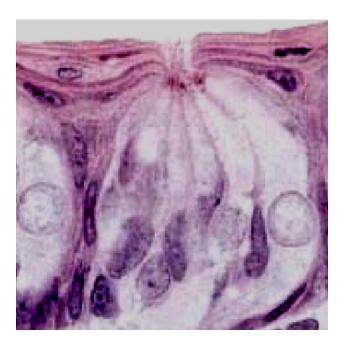
## Les récepteurs

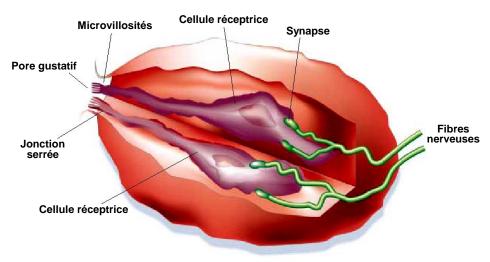
#### **Bourgeons gustatifs**

- 50 - 70 microns

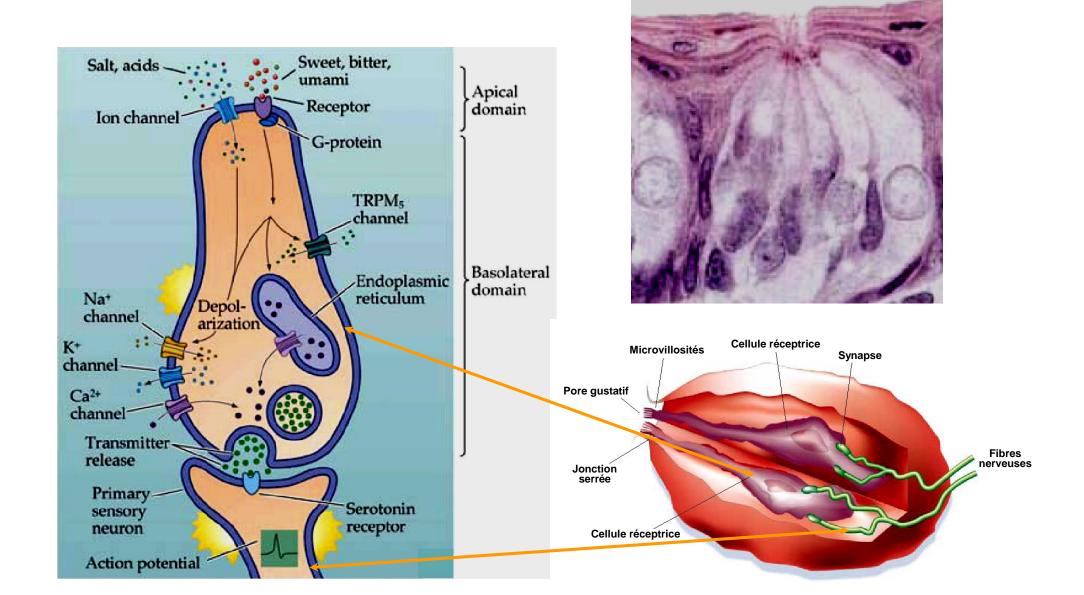
# 30 cellules 4 types cellulaires







## Les récepteurs



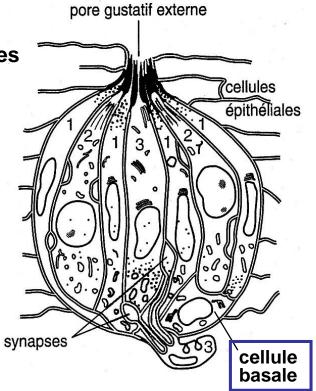
## Les récepteurs

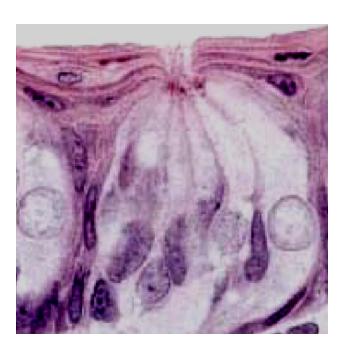
#### **Bourgeons gustatifs**

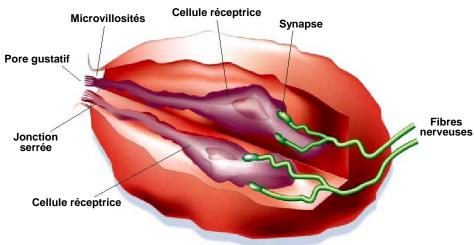
- 50 - 70 microns

- # 30 cellules

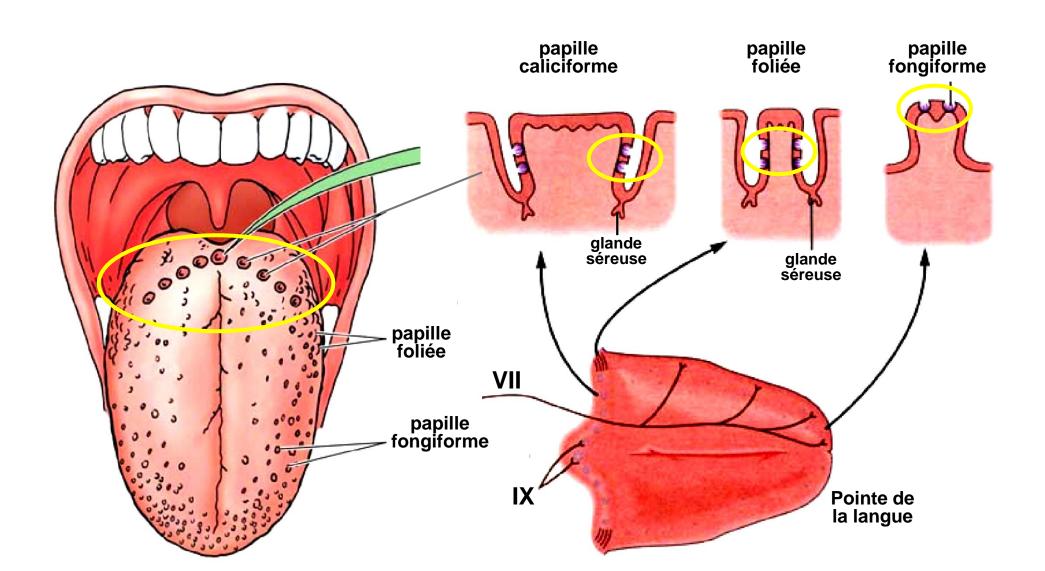
- 4 types cellulaires



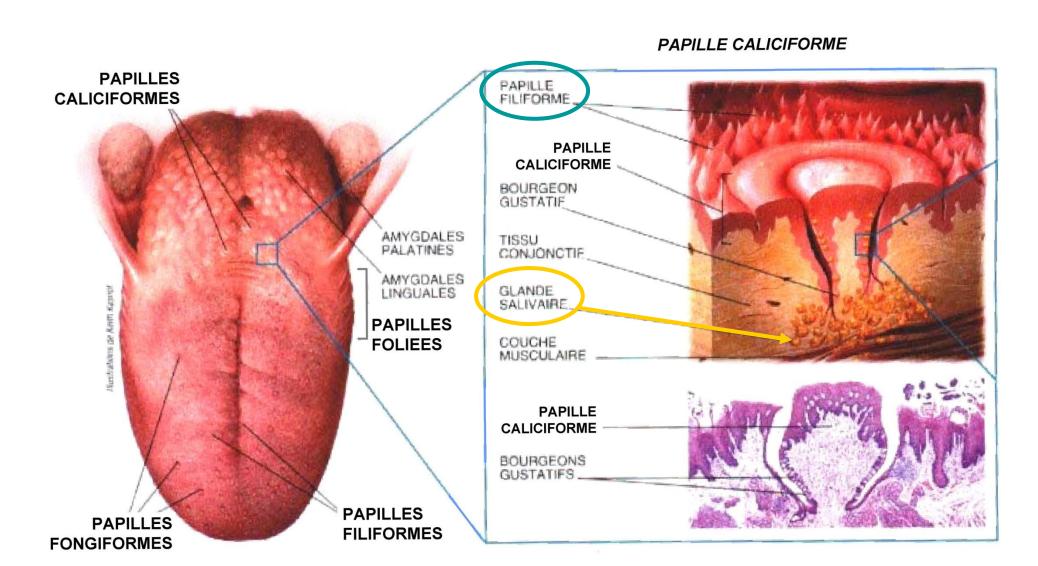




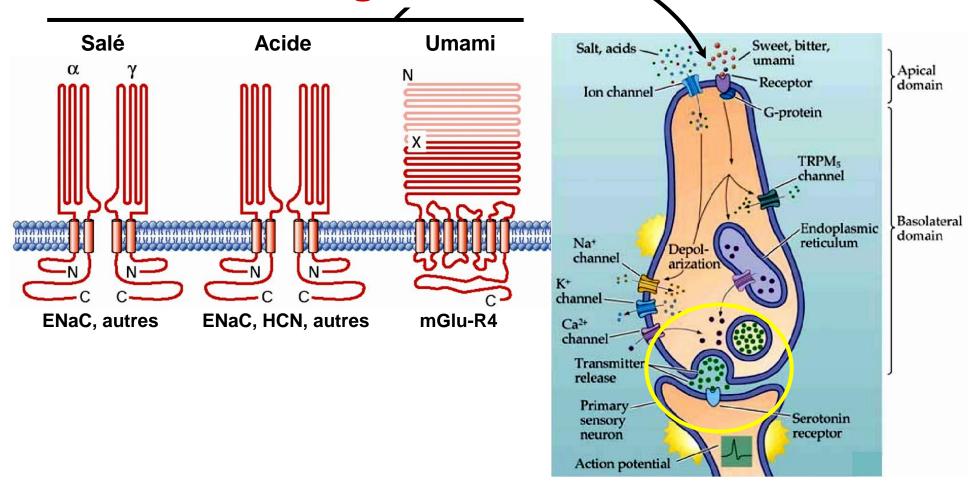
## Les récepteurs des papilles



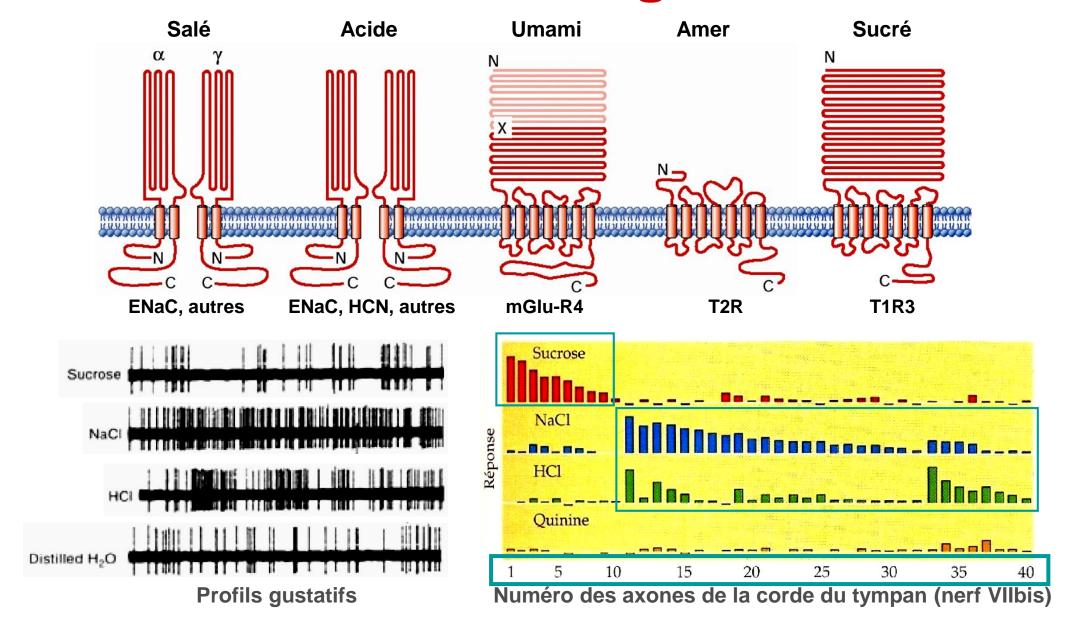
## Les récepteurs des papilles



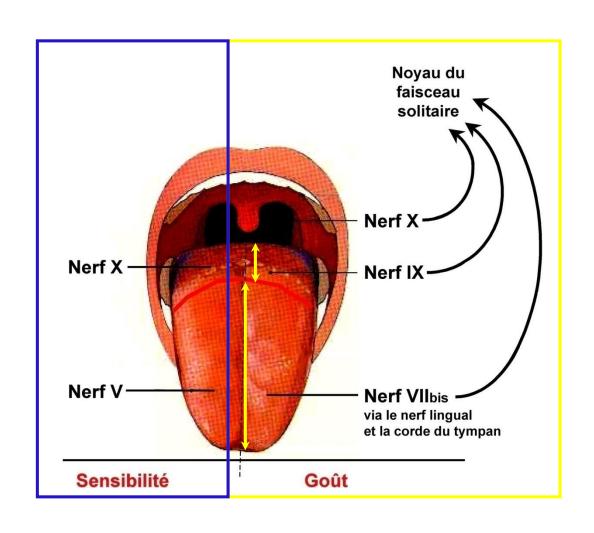
#### Transduction du signal -



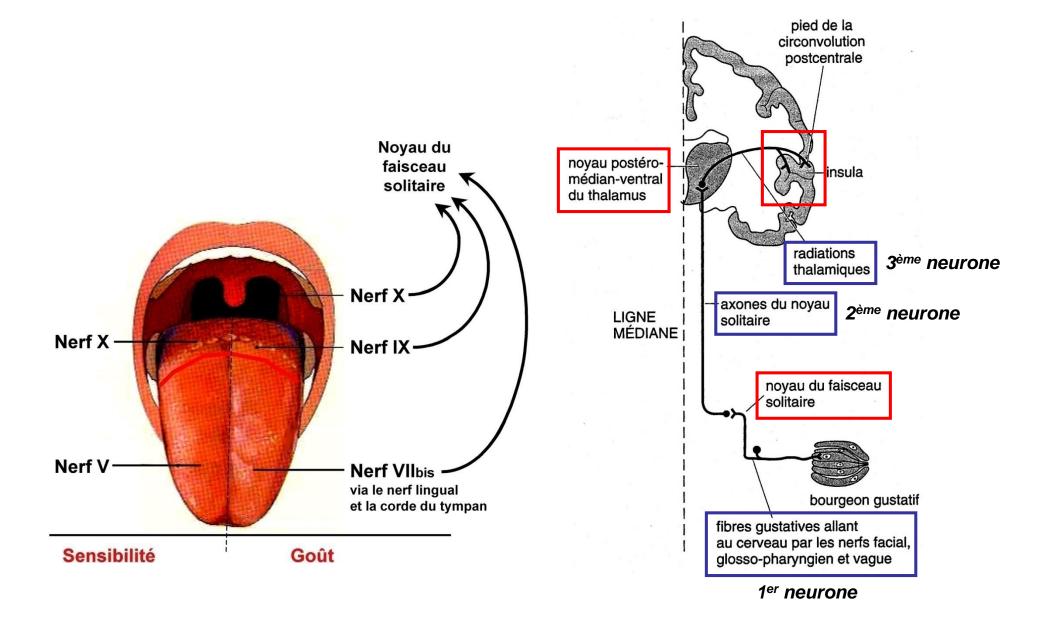
## Transduction du signal



## Voies et centres sensoriels



### Voies et centres sensoriels

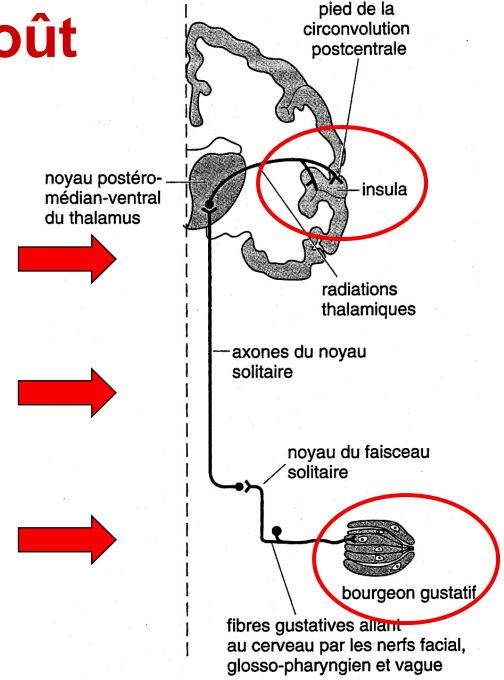


# Seuils gustatifs et discrimination de l'intensité gustative

Substances	Goût	Concentration seuil (μmol/L)
Acide chlorhydrique	Acide	100
Chlorure de sodium	Salé	2 000
Hydrochlorure de strychnine	Amer	1,6
Glucose	Sucré	80 000
Sucrose	Sucré	10 000
Saccharine	Sucré	23

## Anomalies du goût

- Agueusie : absence de goût
- Hypogueusie : diminution du goût
- Dysgueusie : déformation du goût
  - cacogueusie
  - torquegueusie
  - paragueusie, hétérogueusie
- Causes
  - dégénératives (âge)
  - fonctionnelles (médicaments)
  - lésionnelles









## Mentions légales

L'ensemble de ce document relève des législations française et internationale sur le droit d'auteur et la propriété intellectuelle. Tous les droits de reproduction de tout ou partie sont réservés pour les textes ainsi que pour l'ensemble des documents iconographiques, photographiques, vidéos et sonores.

Ce document est interdit à la vente ou à la location. Sa diffusion, duplication, mise à disposition du public (sous quelque forme ou support que ce soit), mise en réseau, partielles ou totales, sont strictement réservées à l'Université Grenoble Alpes (UGA).

L'utilisation de ce document est strictement réservée à l'usage privé des étudiants inscrits en Première Année Commune aux Etudes de Santé (PACES) à l'Université Grenoble Alpes, et non destinée à une utilisation collective, gratuite ou payante.

