



PEUT-ON DIMINUER L'ASTRINGENCE À L'AIDE D'UN ARÔME ?

+ SCIENCES DU GOÛT ET DES ALIMENTS



ALIX ROLLINAT est une jeune chercheuse en sciences du goût et de l'alimentation au CSGA* à Dijon. Les chercheurs de son équipe travaillent sur «l'astringence», une sensation dans la bouche considérée comme désagréable par la plupart des gens et provoquée par certains aliments comme le chocolat noir, le jus de cranberry ou le vin rouge. Alix cherche à déterminer si ajouter des arômes qui nous font penser au goût sucré pourrait diminuer cette sensation désagréable.

*Centre des sciences du goût et de l'alimentation

« Le goût et l'odorat sont des éléments essentiels de l'existence, leur exploration me fascine. Ils sont la vie, sans eux, elle perdrait toute saveur. »

Alix Rollinat



L'astringence est une sensation dans la bouche provoquée par un type de molécules qu'on appelle «tanins». Ces molécules provoquent une sensation déplaisante : rugosité du palais, impression d'assèchement de la bouche. En revanche, elles sont bonnes pour notre santé. Par ailleurs, les gens mangent de plus en plus de molécules astringentes, car elles sont retrouvées dans les produits alternatifs aux protéines animales.

Il y a quelques années, des chercheurs ont trouvé qu'en ajoutant une grande quantité de sucre à une boisson, l'astringence diminue. Consommer du sucre en grande quantité étant mauvais pour la santé, l'objectif d'Alix est de trouver une recette qui permet de diminuer l'astringence, mais en utilisant peu de sucre. Elle pense qu'en ajoutant un arôme faisant penser au goût sucré cela pourrait masquer l'astringence.

Pour cela, Alix a dû trouver des molécules d'arômes différentes qui pourraient faire diminuer l'astringence comme la banane, la noix de coco ou l'amande. Elle a sélectionné ces arômes selon différents critères. Alix a ensuite fait goûter à des volontaires plusieurs boissons contenant une base d'eau et d'une molécule astringente. Certaines boissons contenaient des quantités en sucre et en arôme différentes. Elle a demandé aux volontaires d'indiquer comment ils ressentent l'astringence pour chaque boisson sur une échelle de 0 à 10.

Les premiers résultats montrent que seul deux des trois arômes permettent de diminuer l'astringence et que leurs effets dépendent de la quantité en arôme utilisée. Maintenant, Alix voudrait continuer les expériences avec de nouveaux arômes pour en trouver le plus possible qui permettent de diminuer l'astringence pour mieux les inclure dans des aliments et des boissons.

LES OBJECTIFS

- + Déterminer le seuil moyen de perception de l'astringence de la population
- + Étudier comment un arôme faisant penser au goût sucré peut diminuer la sensation d'astringence, selon si les personnes sentent beaucoup ou pas beaucoup l'astringence
- + Étudier si les molécules se trouvant dans notre salive jouent un rôle sur la perception plus ou moins forte de l'astringence