



LES BACTÉRIES PRÉSENTES DANS LES ALIMENTS FERMENTÉS COLONISENT-ELLES LA BOUCHE ?

→ SCIENCES DE L'ALIMENTATION

MARIA IBARLUCEA est jeune chercheuse

en sciences de l'alimentation au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation à Dijon. Les chercheurs de son équipe étudient la façon dont les odeurs et le goût des aliments sont perçus chez l'humain.

Maria cherche à comprendre ce qui se produit dans la bouche quand on consomme des aliments fermentés, comme le fromage. Elle essaye de savoir si les bactéries contenues dans le fromage sont capables de coloniser la bouche et de modifier la perception du goût et la composition de la salive.



« Le fromage, le saucisson, la bière... Quand on évoque ces aliments, la plupart des gens pensent à l'apéro mais de mon côté, je vois ces aliments comme des écosystèmes hébergeant des milliers de micro-organismes ! »

Maria Ibarlucea

L'EXPÉ



Nous mangeons des aliments fermentés tous les jours sans nous en rendre compte. La fermentation est une technique ancestrale qui permet de mieux conserver les aliments et de les rendre plus digestes. Cette technique transforme les sucres naturellement présents dans certains aliments en nouveaux produits grâce à des micro-organismes, des êtres vivants invisibles à l'œil nu comme les bactéries ou les levures.

De nombreuses études ont démontré que les aliments fermentés sont bons pour la santé. Ces bénéfices sont dus aux produits issus de la fermentation et aux micro-organismes présents dans l'aliment, dont certains se retrouvent dans notre système digestif. Récemment, des chercheurs ont découvert que des aliments fermentés pourraient aussi avoir des effets au niveau de la cavité buccale.

Cependant, très peu d'informations existent à ce propos. Est-ce que les bactéries issues des aliments fermentés colonisent l'intérieur de la bouche ? Dans ce cas, est-ce que cette colonisation entraîne des changements au niveau de la perception du goût ?

Pour répondre à ces questions, Maria a réalisé une expérience avec des rats. Elle a nourri la moitié des rats avec du fromage contenant trois bactéries spécifiques, et l'autre moitié avec des croquettes. Puis, Maria a prélevé la salive chez tous les rats, afin de faire des analyses et déterminer si les bactéries étudiées se retrouvaient dans la bouche des rats ayant mangé du fromage.

Après avoir démontré que les bactéries colonisent la bouche, Maria espère déterminer si ces bactéries peuvent changer la perception du goût.

LES OBJECTIFS

- + Déterminer si les bactéries issues du fromage sont capables de coloniser l'intérieur de la bouche
- + Comprendre quelles modifications cette colonisation peut induire au niveau de la bouche