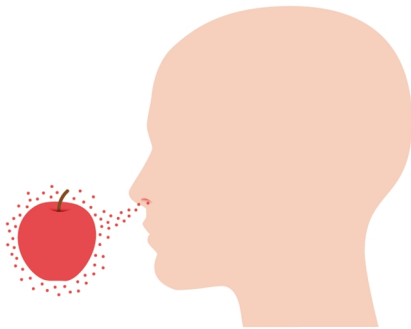


Odeurs et arômes – quelle différence ?

STIMULI CHIMIQUES

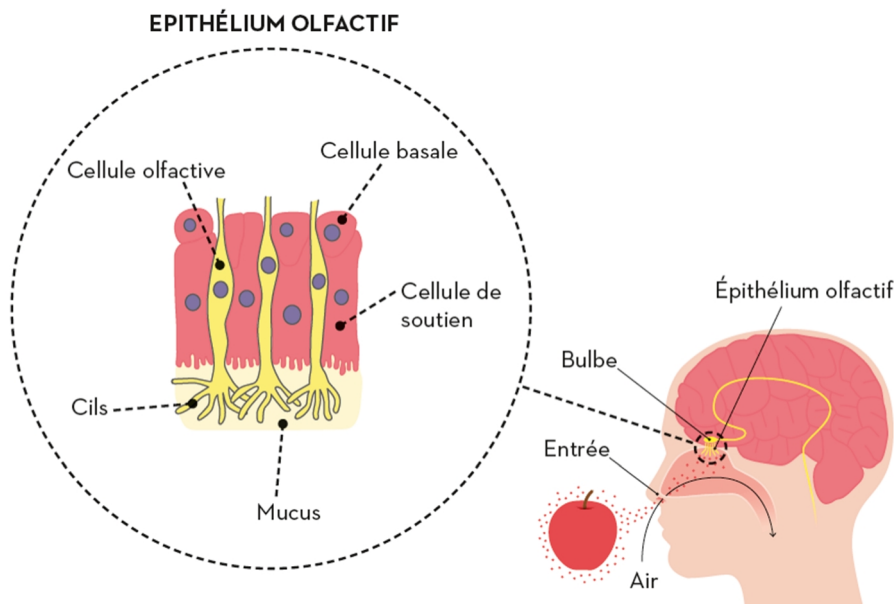
Dans notre vie quotidienne, la vue et l'ouïe sont plus importantes que l'odorat. La vue nous indique par exemple de s'arrêter au feu rouge et l'ouïe, de faire attention s'il y a un bruit de klaxons. Ces deux sens nous permettent donc d'éviter les dangers. Mais les odeurs marquent beaucoup plus profondément notre vie que nous le pensons, notamment pour ce qui a trait à l'alimentation.



Notre nez réagit à des stimuli chimiques, mais concrètement comment est-ce que cela fonctionne ? Tout d'abord, les objets odorants libèrent des molécules volatiles dans l'air. Ces molécules sont très petites et l'œil ne peut pas voir, mais notre nez peut les sentir.

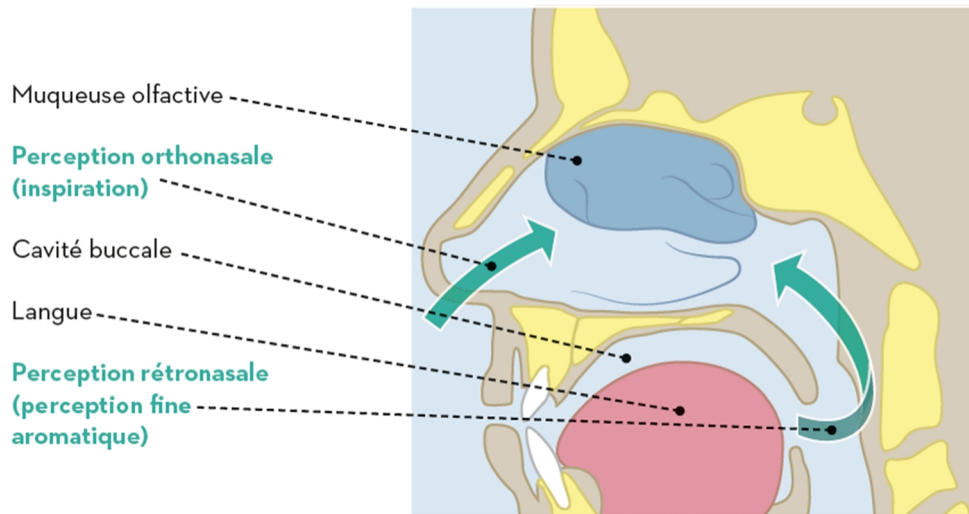
OLFACTION ORTHONASALE

Lorsque les molécules olfactives parviennent au nez par l'air qu'on respire, on parle d'olfaction « orthonasale ». La muqueuse nasale se compose de cellules olfactives qui se terminent par de fins filaments sensoriels. On appelle ces filaments des **cils olfactifs**.



Ces cils contiennent des récepteurs olfactifs qui fixent les molécules inhalées. Ces récepteurs transmettent les stimuli au cerveau grâce au nerf olfactif et c'est ainsi que nous percevons les différentes odeurs.

OLFACTION RÉTRONASALE



En plus de cette olfaction « orthonasale », nous percevons les molécules olfactives par voie « rétronasale », c'est-à-dire par la cavité buccale. Un aliment mis en bouche libère ses molécules odorantes sous l'effet de la chaleur et de la mastication. Ces molécules remontent vers les récepteurs olfactifs en passant par le pharynx.

ODEUR ET AROME

Vous entendrez parfois parler de « l'odeur » d'un aliment et parfois de son « arôme ». Quelle est la différence entre les deux ? C'est tout simple, lorsque les molécules odorantes proviennent de l'air inspiré, on parle « d'odeur ». Et lorsqu'elles proviennent de la cavité buccale, on parle de « l'arôme » d'un aliment.

Mots-clés > Par le nez : odeur

Mots-clés > Par la bouche : arôme

On peut donc conclure que nous percevons les molécules odorantes des aliments deux fois – une fois, directement, par le nez, et une fois, indirectement, par la bouche.