

# EXPÉRIENCE : LA LANGUE ET SES POUVOIRS DE DÉTECTION



## RÉALISATION DE L'EXPÉRIENCE

Une **activité** de découverte sur le **goût**.

L'expérience proposée permet de mettre en évidence le fonctionnement des **papilles** de la **langue**, sans elles les aliments seraient insipides, sans **goût**.

Le **goût** est un de nos 5 sens, l'organe du corps humain qui permet de le sentir est la **langue**. Les **papilles** qui la recouvrent servent à identifier les **saveurs** : le **sucré**, le **salé**, l'**amer** et l'**acide**. Cette expérience, facile à réaliser, aidera votre enfant à comprendre à quoi sert la **langue** et à reconnaître les 4 **saveurs** qui participent au **goût** des **aliments**. [L'exercice peut être précédé ou complété par les autres activités sur l'alimentation \(cliquer pour voir le](#)



[dossier](#))

1. Dans une assiette, verser un peu de sel, un peu de sucre, un peu de café soluble. Dans un verre ou un petit récipient verser un peu de vinaigre.



2. A l'aide d'un coton tige, ou le bout du doigt préalablement trempé dans de l'eau, prélever du sucre et appliquer le sur la langue à différents endroits : sur le devant, les cotés, en arrière; goûter et avaler.

Refaire l'expérience avec le sel, le café et le vinaigre. Boire de l'eau entre chaque ingrédient testé et changer de coton tige ou de doigt!



3. Est-ce que les saveurs des aliments sont senties de la même façon sur les différents endroits de la langue? Réponse : Les 4 ingrédients testés appartiennent chacun à un type de **saveur**: le **sucré**, le **salé**, l'**amer** et l'**acide**. Les **papilles** qui recouvrent la **langue** ne reconnaissent pas toutes de la même façon les 4 saveurs, celles qui sont sur le bout de la **langue** détectent le sucré et le salé, celles de cotés l'acide et celles du fond l'amer.

 [Imprimer la page](#)

