

Opération La science a du goût

Tromper notre cerveau avec des odeurs ou des couleurs, c'est possible !

Les secondes STHR1 en ont fait l'expérience lors de l'événement «La science à du goût», à la MJC de Castelnau le Lez. Ils ont, par exemple, dégusté des jus de citron colorés en différentes couleurs: jaune, rouge et vert. Certains ont été trompés par la couleur du liquide qui a totalement changé leur perception du goût (colorant vert : plus acide, colorant rouge : plus fruité, colorant jaune : goût citron). Certains ont reconnu de la grenadine, ou encore de la menthe !

Autre atelier : celui des souvenirs. Ceux-ci ont-ils une odeur ? Les élèves ont dû sentir à l'aveugle trois odeurs en les associant avec leurs souvenirs. L'une d'entre elles était celle de l'étang de Thau, et certains élèves l'ont associé à de l'anis.

Ils ont également vu le documentaire « L'Odorat », sur différentes personnes ayant un lien particulier avec l'odorat. Roland Salesse, chercheur dans la neurobiologie de l'olfaction, est intervenu à la fin du film pour expliquer que le cerveau pouvait être trompé par d'autres éléments qu'il avait enregistré. Il a aussi expliqué qu'il y avait une cinquième saveur : l'umami, et il a fait sentir une drôle d'odeur : une hormone animale.

La journée a été longue, mais riche en informations !



La classe de 2STHR1 du lycée Georges Frêche



les secondes STHR2 ont également participé à l'événement, en préparant des "curiosités" culinaires proposées à la dégustation)