Le gras, sixième saveur de base ?

8 septembre 2015

Une équipe de l'université américaine de Purdue a publié, dans l'édition de septembre de *Chemical Senses*, un article intitulé *Oleogustus: The Unique Taste of Fat*. À partir de tests en aveugle auprès de 102 personnes et de l'analyse des données de 1 000 participants à une étude sur la génétique de la saveur du gras, ils ont montré que ce dernier a un goût unique, distinct du sucré, de l'acide, de l'amer, du salé et de l'umami (c'est-à-dire le savoureux). Si les triglycérides (que l'on retrouve dans la plupart des graisses consommées) jouent sur la texture de l'aliment mais ne créent pas de stimulus gustatif, les acides gras, séparés des triglycérides dans l'aliment ou pendant la mastication, stimulent cette sensation. Proposition est faite de dénommer cette nouvelle saveur « oleogustus ».

Pour les auteurs, ces travaux pourraient permettre aux industriels de développer des produits plus goûteux, mais également, en poursuivant les travaux de recherche, aux cliniciens et responsables des politiques de santé publique de mieux comprendre les implications sur la santé de l'exposition orale au gras.

Source : *Purdue University*