

Dégustation de sirops

Matériel

- 2 sirops différents (exemple : fraise et citron)
- Eau
- 3 verres à eau transparents
- Colorant alimentaire vert
- Sucre
- 1 volontaire



Déroulement

1. Préparer les sirops à l'abri du regard du volontaire.
2. Préparer 2 verres avec les deux sirops.
3. Dans le 3ème verre, faire un « sirop » avec de l'eau, le colorant alimentaire et un peu de sucre (environ 1 cc).
4. Demander au volontaire de goûter les 3 sirops, et d'indiquer les goûts de ceux-ci.
5. Qu'a-t-il/elle dit pour le liquide vert ? A-t-il/elle répondu que c'était du sirop à la menthe ?

Explications

La vue de ce liquide vert pourrait nous tromper et nous inciter à répondre: sirop à la menthe. Mais grâce à notre odorat, il est possible de trouver que c'est simplement de l'eau sucrée colorée. Ainsi, la vue nous donne une fausse piste, la langue indique que c'est sucré et que ça pourrait être un sirop, et l'odorat confirme qu'il n'y a pas d'arôme dans ce liquide.

Les sens nous donne des indications sur notre environnement, mais ils peuvent parfois se tromper. Il est démontré que le contexte joue un rôle important dans notre perception. Des chercheurs ont mené une expérience sur l'odeur de l'acide isovalérique, qui est semblable à celle du fromage. Lorsqu'on fait sentir cette odeur à un-e volontaire en lui montrant une image de chaussettes sales, il/elle va la trouver repoussante. Alors que la même odeur associée à une image de fromage sera beaucoup plus appréciée !

Cette dégustation de sirop montre que l'odorat joue un rôle très important dans l'alimentation. Ce sens peut nous donner des informations sur la fraîcheur des aliments. Il peut nous éviter une intoxication alimentaire, en permettant de détecter la mauvaise odeur d'un plat.