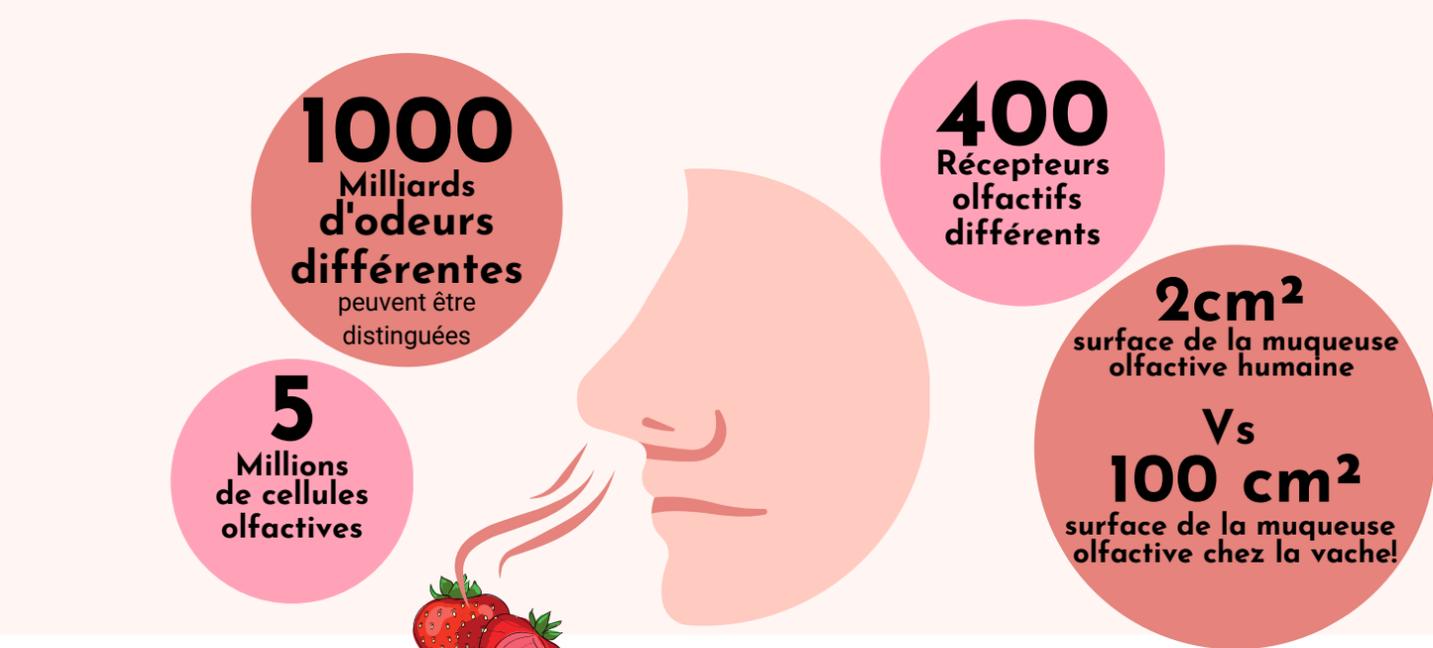


L'OLFACTION : DES PROPRIÉTÉS MÉCONNUES

LE SYSTÈME OLFACTIF CHEZ L'HUMAIN



ODEUR ET GOÛT SONT-ILS LIÉS ?

Les arômes c'est complexe ! dans le vin par exemple, on peut retrouver 600 à 800 composés aromatiques !

1 VOIE ORTHONASALE : ODEUR

2 mécanismes impliqués dans la perception des odeurs

ON PEUT SENTIR DE 2 MANIÈRES

La **voie rétronasale** est souvent confondue avec la perception du goût ! mais ils s'agit bien d'odeur.



“ Sans la participation de l'odorat il n'y a point de dégustation complète... l'un (le goût) sert à la dégustation des corps tactiles, et l'autre (l'odorat) à la dégustation des gaz ”

Anthelme Brillat-Savarin

80% de la perception du goût est en fait de l'odeur

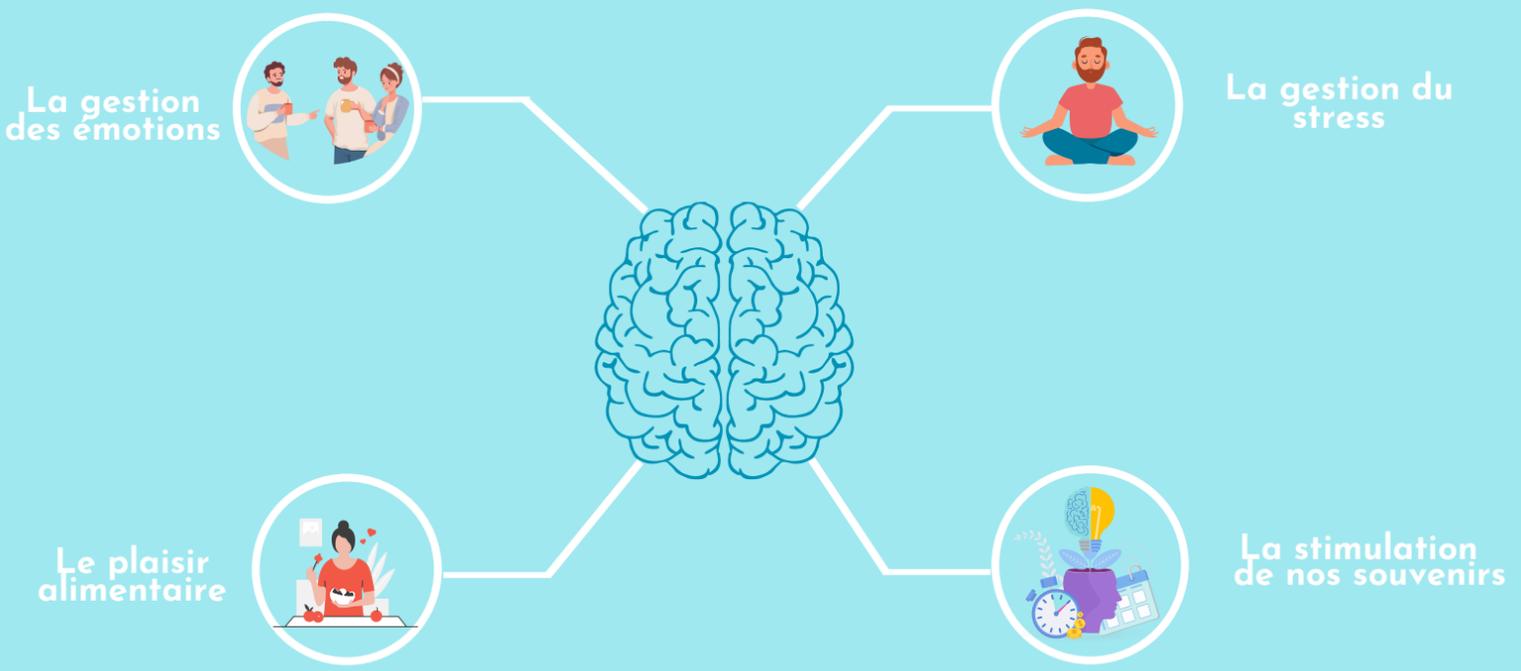
GOÛT + ODEUR + TRIGÉMINAL = FLAVEUR

- GOÛT**: 5 SAVEURS sucré, salé, amer, acide et umami
- ODEUR**: Arômes des millions de possibilité!
- TRIGÉMINAL**: Pétillant, piquant, brûlant, astringent, irritant, fraîcheur, mais aussi la température des aliments.
- FLAVEUR**: L'ensemble des sensations olfactives, gustatives et tactiles ressenties lors de la dégustation

L'IMPACT DES MOLÉCULES AROMATIQUES SUR LE CERVEAU

L'odorat est le seul sens en lien direct avec le cerveau.

Les molécules aromatiques sont identifiées par les **récepteurs olfactifs** qui transmettent **un message nerveux** dans les aires du cerveau impliquées dans :



Les solutions olfactives Phode utilisent les bienfaits des molécules aromatiques pour le Mieux-être