

Toucher avec la main et avec la bouche

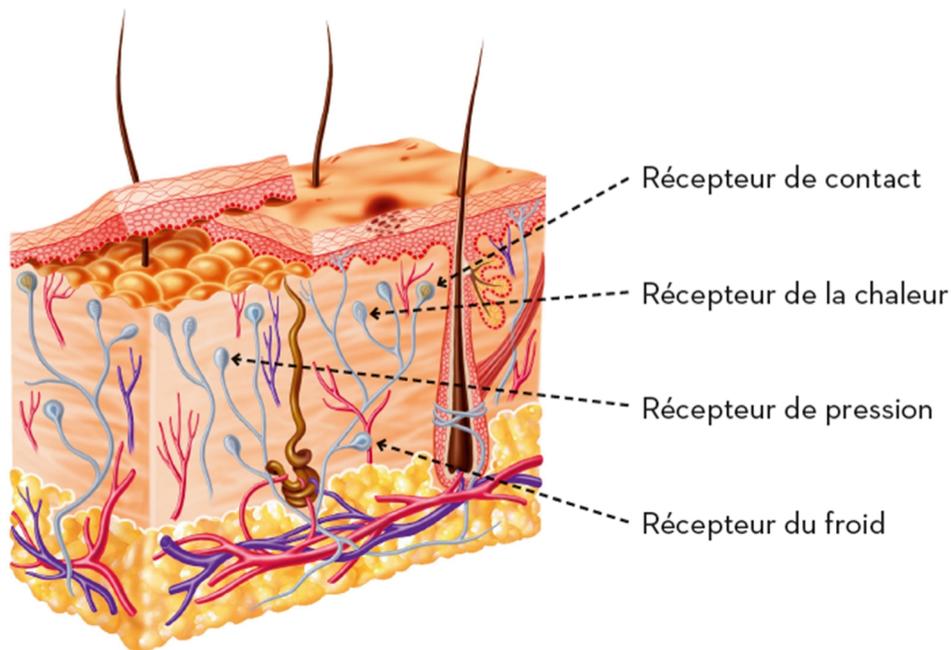
STIMULI PHYSIQUES

Le **toucher** est un sens de perception **physique**, tout comme la vue et l'ouïe.

Lorsque notre corps entre en contact avec un aliment, le toucher nous renseigne sur certaines caractéristiques. Une partie de ces caractéristiques sont aussi perçues par la vue. Mais si vous palpez un aliment avec vos mains, tout en ayant les yeux fermés, vous percevrez quand même sa forme, sa taille, et sa texture.

MÉCANORÉCEPTEURS

On appelle les récepteurs du toucher les « mécanorécepteurs ».

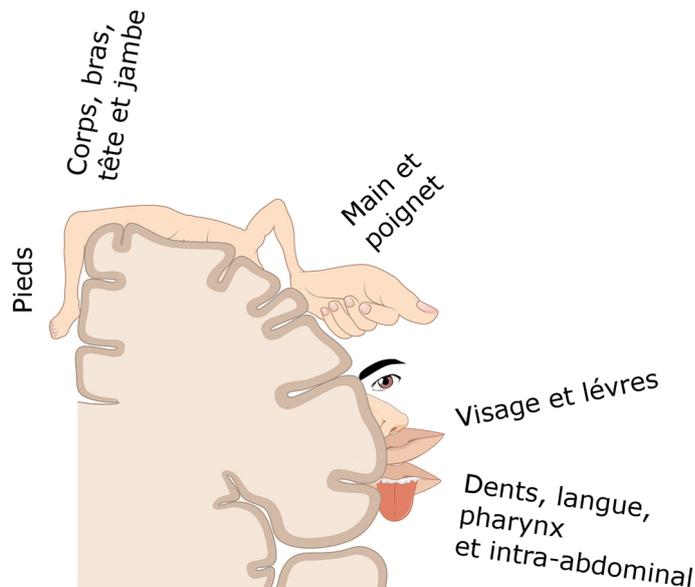


Ils transforment les stimuli physiques en informations transmises au cerveau.

Ils sont sensibles à la pression et au contact avec un aliment. Par pression, on perçoit par exemple le degré de maturité d'un fromage ou d'un fruit, et par contact, la douceur de la peau d'un fruit.

La main joue un rôle important lorsqu'on parle du toucher, mais d'autres parties du corps possèdent des récepteurs du toucher, et notamment la bouche.

IMPORTANCE DE LA BOUCHE ET DE LA LANGUE



Ce schéma représente la surface du cortex somesthésique primaire qui est l'aire du cerveau dédiée aux informations tactiles provenant de différentes parties du corps. Il montre bien l'importance de la bouche et de la langue lorsqu'on parle du sens du toucher.

TEXTURE

En bouche, nous obtenons une grande quantité d'informations sur un aliment. Pas seulement sur la forme et la taille, mais aussi sur la texture. Nous pouvons par exemple percevoir un aliment comme étant plutôt lisse, granuleux, mou ou dur.

Mots-clés > Lisse, granuleux, mou, dur, glissant, rêche, fibreux, sableux, friable, fondant, cassant, feuilleté, juteux, visqueux, caoutchouteux, collant, gluant, croustillant...

La texture est déterminante dans l'appréciation de certains aliments, comme par exemple la viande, pour laquelle la tendreté est un critère essentielle.

La texture est aussi une affaire de culture. Dans les pays occidentaux, le **visqueux** et le **caoutchouteux** peuvent provoquer une certaine répulsion. Dans certaines régions d'Asie le riz **collant** et **gluant** est apprécié ce qui n'est pas le cas en Europe. Les Inuits et les Argentins apprécient les aliments à consistance plutôt dure qui nécessitent une mastication ferme. Les Mexicains et beaucoup d'Africains apprécient plutôt une consistance molle. En Europe, chaque région a son type de pain. Au Nord, on préfère le pain mou, tandis qu'au Sud, on apprécie une croûte **crouillante**, d'où le succès des baguettes françaises.