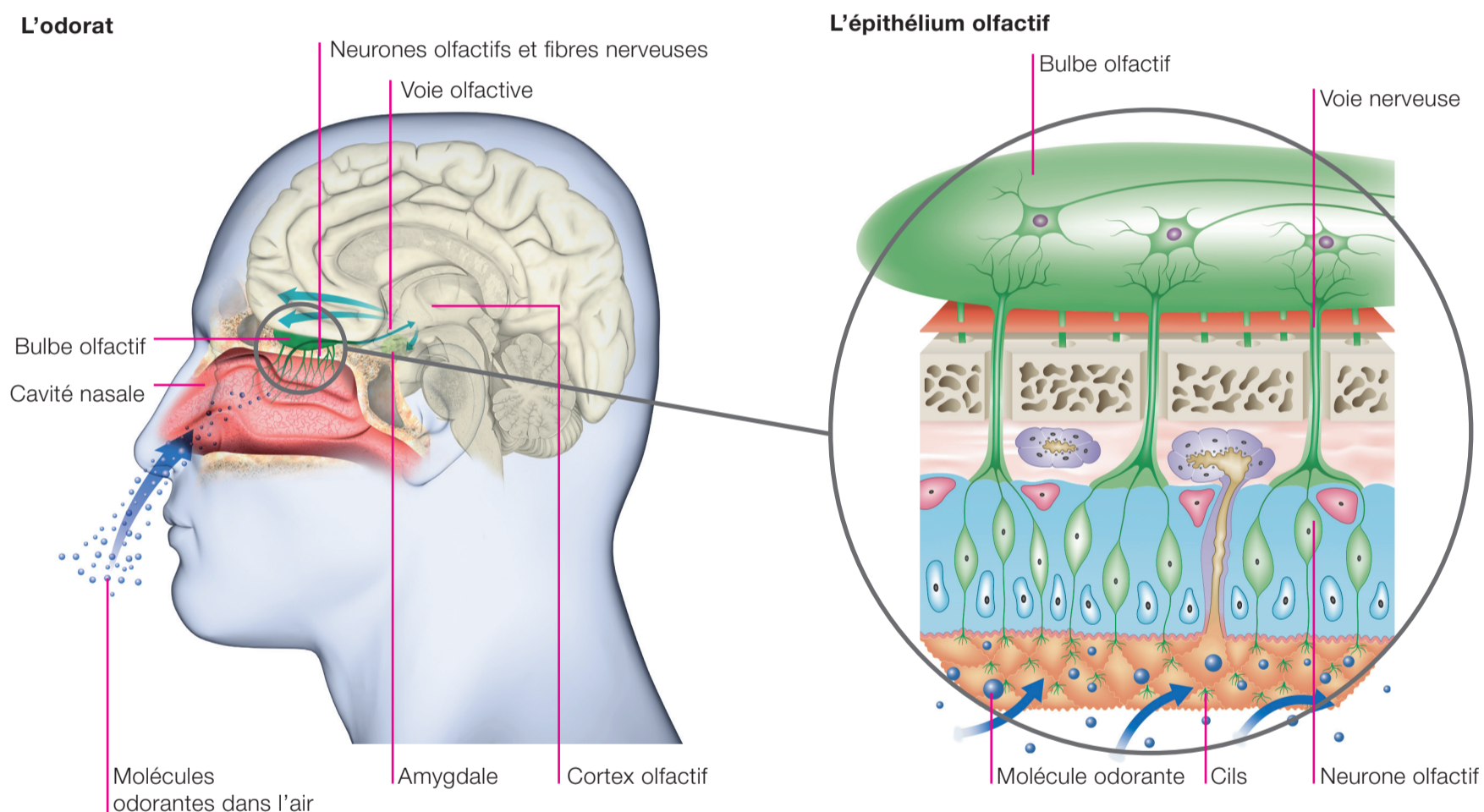


L'odorat

- L'être humain est capable de différencier l'odeur de milliers de substances différentes et d'en percevoir certaines même lorsqu'elles sont extrêmement diluées.
- La recherche récente a démontré que l'odorat joue un rôle important dans la régulation des processus hormonaux et contribue de façon déterminante aux sympathies et antipathies.

Comment fonctionne l'odorat ?

Les molécules olfactives inspirées par le nez passent par l'épithélium olfactif situé dans la cavité nasale. Cette mince couche de tissu contient entre autres cellules les neurones olfactifs. Les cils situés à l'extrémité de ces neurones dépassent dans la cavité nasale et baignent dans le mucus, une sorte de film protecteur recouvrant les terminaisons nerveuses libres. Les molécules odorantes sont « capturées » par les cils et déclenchent une réaction dans le neurone olfactif. Cette réaction est retransmise à certaines aires du cerveau qui l'analysent et la traduisent en perception olfactive.



Les sens du goût et de l'odorat sont étroitement liés. Étant donné que la gorge et la cavité nasale sont reliées, l'odeur des aliments parvient jusqu'à l'épithélium olfactif. À l'aide de notre langue nous ne pouvons distinguer que 5 goûts différents ainsi que la consistance et la température des aliments. La plus grande partie des informations gustatives nous est fournie par les récepteurs olfactifs. Lors d'un refroidissement, la perception d'odeurs est inhibée par la production accrue de mucus dans le nez, raison pour laquelle le goût de la nourriture nous semble souvent fade.