

Protocole d'expérimentation sur le goût

Objectif : Où sent-on les différentes saveurs (sucré, salé, amère, acide) sur la langue ?

Hypothèse : A chaque saveur correspond une partie différente de la langue.

Matériel :

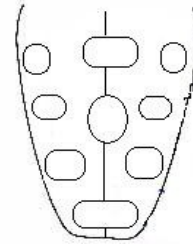
- solution salée : eau salée
- solution sucrée : sirop de sucre
- solution amère : schweppes
- solution acide : jus de citron
- eau
- gobelets
- cotons tiges

Protocole :

-présentation de l'expérience, distribution du schéma (voir ci-contre)

-l'élève goûtera 4 solutions différentes à savoir salée, sucrée, acide, amère en séparant chaque prise par un bain de bouche à l'eau afin de ne pas garder le goût de l'ancienne solution. (dans le but de ne pas fausser les résultats)

Sensibilité de la langue aux saveurs



-l'élève après avoir reconnu la zone de sensibilité de chaque saveur, retranscrira son résultat sur le document distribué auparavant à l'aide d'une croix de couleur

- code couleur :~ bleu : salé
- ~ jaune : sucré
- ~ rouge : amère
- ~ vert : acide