



Samedi 6 décembre

Question pour les curieux et les scientifiques

En lien avec l'image du jour : comment l'odeur du pain grillé peut-elle nous donner faim ?

A toi de formuler des hypothèses scientifiques, décalées ou farfelues avant de découvrir l'explication donnée par Espace sciences¹ proposée ci-dessous. N'hésite pas à partager tes réponses les plus amusantes avec les internautes en laissant un message sur notre site.



L'odeur de pain grillé portée par les courants aériens monte dans notre nez jusqu'aux fosses nasales. Là les substances odorantes formées par un mélange de molécules volatiles se posent sur les membranes de cellules olfactives. Sur chaque membrane, des récepteurs variés et nombreux identifient l'odeur et envoient le message sous forme d'un très léger courant électrique jusqu'au bulbe olfactif. Cette partie du cerveau traite l'information et propage le message notamment jusqu'à l'hypothalamus. Celui-ci provoque une salivation pour préparer la dégustation et la digestion de votre pain grillé. Bon appétit !

L'être humain peut ainsi distinguer jusqu'à 10000 odeurs différentes. C'est le bulbe olfactif qui oriente l'information propre à chaque odeur vers l'organe concerné. C'est ainsi que des odeurs comme le brûlé stimulent le cerveau qui analyse alors la situation afin de pouvoir réagir rapidement.

¹<http://www.espace-sciences.org/archives/science/17214.html>