



# Nouvelles approches moléculaires pour étudier goût des protéines

Loïc Briand

## ► To cite this version:

Loïc Briand. Nouvelles approches moléculaires pour étudier goût des protéines. Journée du pôle de compétitivité Industries et Agro-Ressources (IAR), Nov 2017, Paris, France. <hal-01857289>

**HAL Id: hal-01857289**

**<https://hal.science/hal-01857289v1>**

Submitted on 5 Jun 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Copyright - All rights reserved

# **Nouvelles approches moléculaires pour étudier goût des protéines**

Loïc Briand

Journée du pôle de compétitivité Industries et Agro-Ressources (IAR)

Paris, 15 Novembre 2017

Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, INRA, CNRS, Université de Bourgogne - Franche Comté, Dijon, France. Tél: 03 80 69 34 64. Email: loic.briand@inra.fr

Les connaissances sur les mécanismes moléculaires de la perception du goût en bouche ont fortement progressé durant ces dernières années et les principaux récepteurs gustatifs ont été identifiés. A la différence des peptides de petite taille, les protéines n'ont en général pas de goût sauf quelques rares protéines végétales qui peuvent générer un goût sucré très intense. Une autre protéine végétale appelée miraculine possède la propriété extraordinaire de modifier le goût acide en goût sucré. Cette présentation orale fera la lumière sur les détecteurs moléculaires de la perception des saveurs, leur utilisation pour identifier des composés amers ou découvrir des bloquants de l'amertume. Le mécanisme d'action et les applications potentielles de la miraculine seront aussi présentés.

**Mots Clés :** saveur, récepteur, molécules sapides, goût, peptides, miraculine