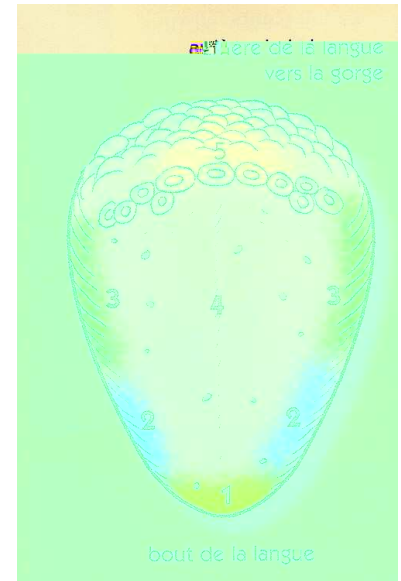


Faites des
Sciences

Faites des
Sciences
de |

Résultats

Zone de la langue	1	2	3	4	5
Nature de la solution					
Sucrée					
Salée					
Acide					
amère					



Interprétation des résultats : Cartographie des différentes zones de la perception des saveurs sur la langue

- 1 zone de la perception de la saveur.....
- 2 zone de la perception de la saveur.....
- 3 zone de la perception de la saveur.....
- 4 zone de la perception de la saveur.....
- 5 zone de la perception de la saveur.....

Conclusion

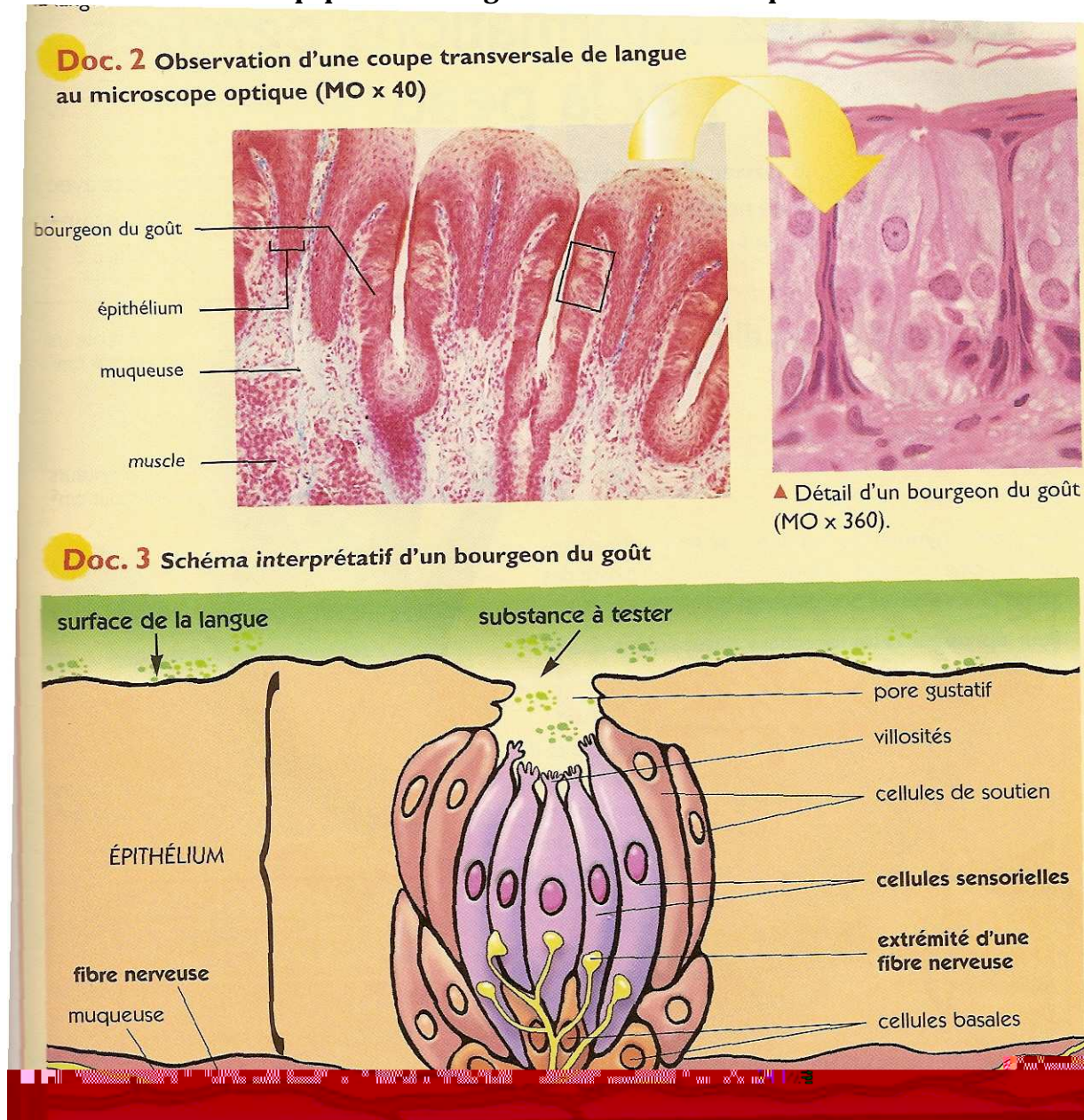
Lorsque l'on teste différentes saveurs sur la langue on constate que chaque saveur.....

 DONC l'hypothèse est.....

Observation complémentaire : la structure de la langue.

A l'aide de la loupe à main, observe de plus près la structure de la langue de ton binôme.
 Qu'observes-tu ? Essaie de le décrire à l'aide d'un texte.

Observation microscopique d'une langue et schéma d'interprétation.



Les petites bosses sur la langue sont constituées de cellules spécialisées dans la détection des saveurs et sont nommées « des bourgeons du goût ». Ce sont les récepteurs du goût.

Défi-sciences !

Oseras-tu découvrir comment leurrer les récepteurs du goût ? Chaque membre du binôme réalise l'expérience insolite de son enveloppe sur son partenaire qui doit garder les yeux bandés et ne rien savoir sur ce qu'il va subir !

Colle le document de l'expérience défi et note tes conclusions et/ ou tes questions