

1. Record Nr.	UNINA9910466411703321
Autore	Angelini Éric
Titolo	La chimie et les sens // Eric Angelini [and thirteen others]
Pubbl/distr/stampa	Les Ulis, France : , : EDP Sciences, , 2018 ©2018
ISBN	2-7598-2174-9
Descrizione fisica	1 online resource (256 pages) : illustrations (some color)
Collana	Collection Chimie Et
Disciplina	152.1
Soggetti	Senses and sensation Electronic books.
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Nota di contenuto	Frontmatter -- Ont contribué à la rédaction de cet ouvrage -- Sommaire -- Avant-propos -- Préface -- Partie 1. La science et l'industrie en pleine activité pour comprendre la chimie des sens -- Chapitre 1 : La chimie des sens ? Il y a tant de découvertes à faire ! -- Chapitre 2 : Visions d'avenir de l'industrie dans le domaine des parfums, arômes, senteurs et saveurs -- Chapitre 3 : Beauty care Alchimie -- Chapitre 4 : Vers des textiles intelligents pour des vêtements performants et innovants -- Partie 2. Les surprises et les applications de la chimie de l'olfaction -- Chapitre 5 : Odeurs et représentations mentales -- Chapitre 6 : Ingrédients odorants et design olfactif -- Chapitre 7 : Les méthodes de mesure des odeurs : instrumentales et sensorielles -- Chapitre 8 : Comment l'olfaction peut servir au diagnostic médical -- Partie 3. La neurochimie des sens -- Chapitre 9 : Neurophysiologie du traitement des phéromones dans un cerveau d'insecte -- Chapitre 10 : Le goût : de la molécule à la saveur -- Chapitre 11 : Faire revoir un aveugle avec le système photosensible d'une algue : bientôt un réalité ? -- Chapitre 12 : Maîtrise de la douleur : peut-on espérer des progrès en pharmacologie ?
Sommario/riassunto	Les sens – goût, odorat, toucher, vision, ouïe – sont un bien particulièrement précieux pour chacun d'entre nous. Ils déterminent la qualité de notre vie et toutes les relations avec notre entourage. En tant que tels, ils jouent un rôle clé pour les activités humaines et la

cohésion de la société. La recherche scientifique s'est attachée, en particulier dans les années récentes, à comprendre les mécanismes biologiques et chimiques qui sont à la base de ces capacités. Les progrès spectaculaires qui ont été réalisés grâce aux efforts conjugués de la chimie et de la neurobiologie sont présentés dans cet ouvrage avec un accent particulier sur les sens du goût et de l'odorat où les molécules – donc la chimie – sont au premier plan. Ces progrès dans la compréhension des sens ont été perçus par les industriels, comme l'ont été les demandes toujours plus exigeantes des citoyens. D'innombrables activités appliquées s'attachent à multiplier les offres en matière de parfums, d'aliments ou, dans un autre ordre, en matière de prothèses ou d'aides diverses. Ces activités aussi reposent sur une meilleure connaissance scientifique de nos sensations – de notre sensoriel.
