

MOTS CACHÉS

O	U	I	E	B	A	C	I	D	U	L	E	E	G	S
R	M	E	T	A	L	L	I	Q	U	E	L	A	C	T
D	A	O	E	N	E	G	L	I	G	E	E	S	O	R
I	M	O	N	A	V	N	H	O	M	O	G	E	N	E
N	I	L	D	L	O	C	O	D	O	R	A	T	C	S
A	M	E	R	E	L	A	V	O	I	V	N	N	E	S
I	E	D	E	P	U	R	T	I	S	U	T	A	N	O
R	V	I	V	E	M	R	P	S	I	E	E	U	T	C
E	R	C	U	S	I	E	A	Q	E	N	U	L	R	O
S	D	A	G	E	N	L	L	E	Z	L	I	G	A	N
T	O	U	C	H	E	R	E	Y	F	I	N	E	T	S
C	U	N	G	O	U	T	M	E	C	N	A	R	I	I
O	C	I	T	E	X	E	I	M	S	O	N	A	O	S
R	E	E	N	A	T	U	R	E	L	L	E	U	N	T
I	S	E	S	I	M	E	N	T	H	O	L	E	E	A
A	O	S	M	O	S	E	R	U	E	V	A	L	F	N
C	R	O	Q	U	A	N	T	T	E	M	U	F	A	C
E	R	Q	A	P	P	E	T	I	S	S	A	N	T	E

Directives :

- a) À l'aide de la définition, trouver le mot;
- b) Encercler le mot dans la grille;
- c) Les lettres restantes forment le nom d'un module.

1. Qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses.
2. De saveur légèrement acide.
3. Facteur lié à la personne influençant la dégustation des mets.
4. Qui a une saveur aigre, rude, parfois désagréable.
5. Diminution ou perte de l'odorat
6. Se dit d'un aliment dont l'aspect et la consommation provoquent des réactions physiologiques agréables.
7. Ne présente aucune qualité particulière.
8. Forme dont les quatre côtés ont la même longueur.
9. Quantité d'un composant présent dans un mélange.
10. Ensemble des sensations issues de la stimulation des mécanorécepteurs en particulier de la région buccale, et variant avec la texture du produit.
11. Se dit d'une viande dure comme du cuir.
12. Se dit d'un produit qui émet un bruit lorsqu'il est consommé.
13. Qui flatte l'odorat par une sensation agréable.
14. Dont la forme est gracieuse et proportionnée.
15. Protéine accélérant les réactions chimiques de l'organisme.

16. Saveur d'une grande qualité.
17. Ensemble complexe des sensations perçues au cours de la dégustation et influencée par des impressions tactiles, thermiques, algiques ou kinesthésiques.
18. Odeur agréable et pénétrante émanant de certaines viandes pendant ou après la cuisson.
19. Collantes
20. Sens par lequel on perçoit les saveurs.
21. Qui présente une unité et une harmonie entre les divers éléments.
22. Qui a le goût de l'alcool terpénique.
23. Qui présente une saveur anormale due à la pollution par des métaux ou des sels.
24. Action de placer dans une position ou un lieu particulier.
25. Attaquée par la moisissure.
26. Qui n'est pas modifiée ou altérée.
27. Dont l'aspect laisse à désirer.
28. Propriété organoleptique perceptible en flairant certaines substances volatiles qui s'apprécie par le nez alors que l'arôme est une sensation née après ingestion dans l'arrière-bouche.
29. Sens par lequel on perçoit les odeurs.
30. A tendance à prendre un caractère péjoratif et à être synonyme de faible qualité.
31. Réaction physico-chimique d'échanges aliments-milieux.
32. Sens par lequel on perçoit les sons.
33. Courbe rappelant la forme d'un œuf.
34. Relativement clair.
35. Qui a pris une odeur forte et un goût âcre.
36. Qui a le goût du sel.
37. Tension pouvant influencer la dégustation des mets.
38. Saveur pouvant être provoquée par la saccharose.
39. Qualifie un produit qui offre un manque de résistance à la rupture.
40. Sens par lequel on perçoit, entre autres, le froid et la chaleur.
41. Goût particulier du glutamate de sodium, que beaucoup d'auteurs japonais considèrent comme une entité psychosociologique de base, à l'égal du sucré, du salé, de l'acide et de l'amer.
42. Sans inégalités, sans aspérités.
43. Se dit d'une couleur éclatante, intense.
44. De grand volume
45. Sens par lequel on perçoit la lumière, les objets, etc.