

# D'où vient le goût « hot » du piment ?

Le goût piquant et fort du piment serait une simple histoire d'adaptation, une sorte de stratégie contre les croqueurs de graines, selon une étude publiée dans la revue Nature. C'est une protéine, la capsaïcine qui donne au piment son goût « hot », en stimulant les régions de la peau et de la langue normalement activées en cas de brûlure et de douleur.

En étudiant les habitudes alimentaires de la faune vivant près de plants de piments, les chercheurs, Joshua Tewksbury et Gary Nabhan des Universités du Montana et de l'Arizona du Nord (Etats-Unis), ont observé que seuls les oiseaux se nourrissent de ce fruit. Les mammifères lui préfèrent d'autres mets, plus doux pour leurs papilles. Selon eux, la tolérance des oiseaux à la capsaïcine, s'expliquerait par le fait que l'aliment passe directement dans le système digestif sans s'attarder en bouche.

Ces travaux suggèrent donc que les piments aient développé la production de capsaïcine pour se défendre contre les mammifères qui en se nourrissant détruisent leurs graines, et empêchent la dissémination de l'espèce. Le piment n'a pas élaboré de stratégie contre les oiseaux qui gobent les graines sans les abîmer, permettant leur dispersion et assurant ainsi la survie de la plante. par Olivier Frégaville

Source & infos complémentaires : Sciences & Avenir

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Archives le jeudi 26 juillet 2001**

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/162-ou-vient-gout-hot-piment.html>