

## EXTRAIT

*Appetite. Août 2002 39(1):25-33.*

### **L'information sur le contenu de GMS (glutamate monosodique) influence t'elle l'évaluation par le consommateur des soupes contenant ou non du GMS ?**

Prescott J., Young A.

Centre de Recherche sur les Sciences du Sensitif, Université d'Otago, Dunedin, Nouvelle-Zélande  
john.prescott@stonebow.otago.ac.nz

Parmi les réponses donnée aux soucis récents concernant les effets potentiels négatifs du glutamate monosodique (GMS), on a pu voir l'utilisation d'étiquettes proéminentes sur certains produits, telles que "sans ajout de GMS". On a démontré que l'information portée sur les étiquettes crée des attentes sur les propriétés sensorielles et l'acceptabilité de la nourriture, et qu'elles influencent l'évaluation qui est faite sur le produit. Afin de mesurer l'impact de l'information concernant la présence de GMS, les participants de l'étude ont évalué la salinité, la richesse, l'aspect naturel du goût et leur appréciation de soupes avec ajout de GMS (GMS+) et sans ajout de GMS (GMS-). Leur attitude au GMS a été évaluée et l'on a trouvé qu'elle était généralement négative. Les participants de l'étude ont goûté deux soupes présentées, conditionnées de trois façons différentes : avec ajout de GMS, sans ajout de GMS, sans mention de GMS. Les modifications attendues sur l'appréciation et les propriétés sensorielles dues au GMS ont été perçues mais l'information présente sur l'étiquette n'a pas eu d'effet. Une deuxième expérience utilisait une manipulation de l'information plus évidente sur l'ajout de GMS, et deux saveurs de soupes seulement étaient présentées afin de réduire les différences évidentes entre les soupes GMS+ et GMS-. L'information n'eut encore une fois aucun effet. Ces données suggèrent que les propriétés sensorielles comptent plus que l'information portée sur le produit lorsque les produits sont évalués par la dégustation, même lorsque l'information est en accord avec les opinions et les attitudes.