La conclusion de l'expose sur la malbouffe sous l'angle de l'analyse sensorielle pourrait etre formulee ainsi : La malbouffe, principalement constituee d'aliments ultra-transformes, tire son attrait notamment de ses effets sensoriels tres travailles : gout intensifie par l'ajout de sel, sucre, graisses et aromes artificiels, texture agreable facile a macher, et apparence coloree attrayante.Ces caracteristiques sensorielles renforcent le plaisir immediat et peuvent perturber les signaux naturels de satiete, favorisant ainsi la surconsommation et l'addiction alimentaire.L'analyse sensorielle demontre que ces aliments exploitent les mecanismes cerebraux de recompense, contribuant aux defis de sante publique lies a l'obesite, aux maladies metaboliques et aux troubles mentaux.

Summarized by © lakhasly.com