

[Goût et odorat (suite)]

Auteur : Foucault, Michel

Présentation de la fiche

Cote**044_B_f0450**

Source**Boite_044_B-22-chem | Tournay.**

Langue**Français**

Type**FicheLecture**

Relation**Numérisation d'un manuscrit original consultable à la BnF, département des Manuscrits, cote NAF 28730**

Références éditoriales

Éditeur**équipe FFL (projet ANR *Fiches de lecture de Michel Foucault*) ; projet EMAN (Thalim, CNRS-ENS-Sorbonne nouvelle).**

Droits

- Image : Avec l'autorisation des ayants droit de Michel Foucault. Tous droits réservés pour la réutilisation des images.
- Notice : équipe FFL ; projet EMAN (Thalim, CNRS-ENS-Sorbonne nouvelle). Licence Creative Commons Attribution - Partage à l'Identique 3.0 (CC BY-SA 3.0 FR).

Notice créée par [équipe FFL](#) Notice créée le 25/08/2020 Dernière modification le 23/04/2021

ses centres au centre éteignent d'abord l'amer, puis
 le sale, puis l'acide. P/ufman avec l'électro-neurole
 géo a pu provoquer des sensa-tions de sale, d'acide et d'amer
 (en 2 sensibiles). Bremer puis Echors ont fait des électro-
 corticogrammes, a decelé des centres au voisinage de la
 fausse du trigumeau, et puis des centres de mastication (13
 de Brodman; puis de l'opercule de Rolando 450



Penfield a provoqué chez Ph.
 des immenses sensations masticatoires
 de cette région

Richer a expérimenté sur des
 rats carencés : en absence de la nourri-
 ture, ^{pour} leur présenter, choisir l'aliment d'ib
 au levain; qd les a privés de l'opportunité de goûter,
 cette réaction a disparu.

BnF
 MSS

