



DIJON. La preocupación de los franceses por la alimentación abarca también su adecuado estudio científico. En Burdeos cuentan con una Universidad de Enología destinada al estudio y aplicaciones de la Ciencia de los vinos. Y otro proyecto importante fue la creación de un gran centro mixto de investigación sobre el gusto y el sabor. Se abordan temas como la fisiología y bioquímica del olor, la neurofisiología de la degustación e, incluso, sus aspectos sociales. Con fondos económicos de diferentes procedencias, el patrocinio principal le corresponde a las empresas del grupo Danone, en colaboración con la grupos universitarios y el Centre National de la Recherche Scientifique.