



ARÔMES

Il faut tout d'abord distinguer la différence entre SAVEUR et GOUT.

En effet, la saveur se résume à quatre sensations essentielles :

- le sucré,
- le salé,
- l'amer,
- l'acide.

Les papilles gustatives de la langue ressentent la saveur d'un aliment. L'essentiel du goût d'un aliment provient de son arôme. En effet, après mastication, les substances volatiles : les arômes, remontent du fond de la gorge vers les fosses nasales (effet « rétronasal »). Les arômes contenus dans les aliments sont fragiles et volatils et sont souvent détruits lors de la cuisson. L'adjonction d'arômes permet de renforcer ou restaurer le goût des différentes préparations pour le plus grand plaisir de chacun.

Définition

Les arômes sont des préparations ou substances destinées à donner un goût ou une odeur à une denrée alimentaire. Un arôme est un composé extrêmement complexe (exemple : une fraise possède plus de 300 substances aromatiques différentes identifiées, le café plus de 600).

On distingue différents types d'arômes :

- les arômes liquides,
- les arômes en pâtes,
- les arômes en poudre

Principales utilisations

AROMES LIQUIDES

Aromatisation de crèmes, glaces, garnitures et crèmes pâtisseries.

AROMES EN PATE

Crèmes pâtisseries, garnitures et glaces.

AROMES EN POUVRE

Application uniquement dans les procédés industriels.

CAS PARTICULIERS

Les arômes peuvent inclure des ingrédients spécifiques, requis par la législation, des applications dans lesquelles ils rentrent, par exemple :

- Arôme naturel de fruit : peut contenir les jus de fruits qui doivent être contenus dans les glaces aux fruits,
- Arôme naturel de vanille : peut contenir les extraits de gousses de vanille qui doivent être contenus dans les glaces à la vanille.

Procédé de fabrication

Le procédé de fabrication ou le mode d'obtention des arômes permet de définir les différentes catégories d'arômes. Si on se réfère à la législation, on distingue 2 catégories de substances aromatisantes :

- les arômes naturels,
- les arômes.



LES AROMES NATURELS

Les arômes naturels sont obtenus à partir de diverses matières premières d'origine végétale ou animale, par des procédés physiques (extraction, distillation, ...) enzymatiques ou microbiologiques.

On peut recenser aujourd'hui 5 000 composés aromatiques volatils présents dans la nature. L'industrie aromatique alimentaire fabrique, à partir de ces différents composés, des extraits. Ce sont, par exemple, les jus concentrés de fruits, notamment fruits rouges, pêches, abricots, etc. ... des extraits alcooliques de framboises, fraises, cerises, vanille, huiles essentielles de menthe, d'agrumes, d'herbes aromatiques telles que basilic, estragon ...

Les extraits aromatisants présentent plusieurs avantages :

- Ils sont très concentrés,
- Ils sont plus faciles à manipuler et à doser que les matières premières de départ, car de qualité plus régulière,
- Ils sont plus sûrs d'un point de vue microbiologique.

LES AROMES

Ils peuvent contenir des molécules (appelées « substances aromatisantes ») obtenues par synthèse chimique.

Position réglementaire

Le règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2332/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE définit précisément la législation des arômes en Europe.

Le règlement européen n° 1331/2008 fixe une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires.

Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

- AXIANE MEUNERIE
- CONDIFA S.A.S
- CSM FRANCE
- DAWN FOODS FRANCE
- LOUIS FRANCOIS
- MILLBÄKER SAS
- PATISFRANCE PURATOS
- PHILIBERT SAVOURS S.A.S
- V. MANE FILS

syfab

Pour retrouver l'ensemble de nos fiches produits, scannez ce code avec votre téléphone :

