

## Analyse des arômes

Les arômes sont des molécules volatiles, responsables des propriétés organoleptiques des aliments. Ils sont très faiblement représentés (0.05 à 1% de la masse totale), cependant, associés aux différentes saveurs, les arômes jouent un rôle essentiel dans l'acceptation d'un aliment.

Lors de la mastication d'un aliment, les molécules sapides sont solubilisées dans la salive et sont détectées par les bourgeons du goût, des petites structures qui se trouvent dans les papilles gustatives qui tapissent notre langue. C'est ainsi que nous percevons les saveurs que sont le sucré, le salé, l'acide, l'amer ainsi que l'umami.

Les molécules odorantes, volatiles, sont détectées par notre système olfactif. Lorsque l'aliment est en bouche, l'arôme remonte dans la cavité nasale par l'arrière gorge, on parle de voie indirecte ou rétronasale. L'odeur, quant à elle, est perçue par voie nasale directe ou orthonasale (par les narines) lors du flairage d'un aliment.

L'ensemble des perceptions gustatives et olfactives, associées elles-mêmes à la perception trigéminal (piquant, astringent, rafraîchissant, brûlant) d'un aliment est appelé la saveur.

La composante physico-chimie de la plateforme ChemoSens assure ainsi les développements méthodologiques liés aux axes de recherche concernés par l'analyse des molécules de la saveur (composés d'arôme) pour la caractérisation physico-chimique et sensorielle des aliments, et des préférences et comportements alimentaires des consommateurs.

