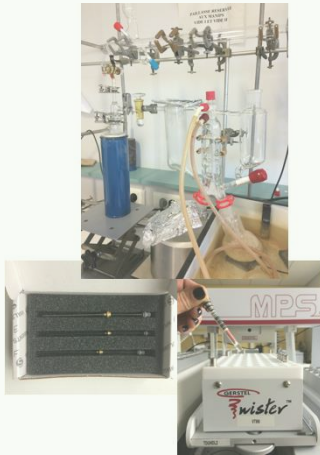


Méthodes d'extraction des arômes



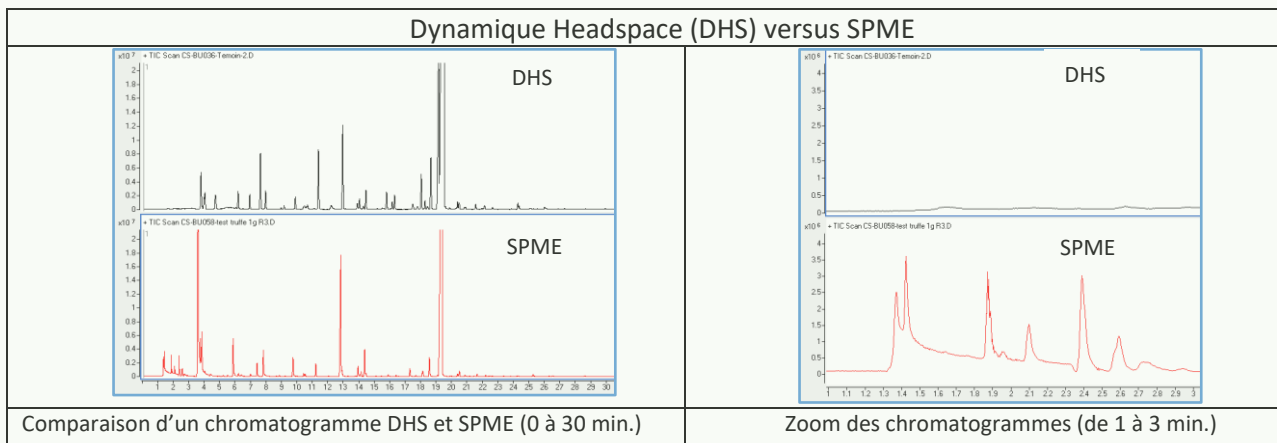
Pour être analysés, les arômes doivent être préalablement extraits de la matrice alimentaire qui les contient.

Le choix de la méthode dépend de plusieurs facteurs, l'objectif du projet, la nature et la quantité disponible de l'échantillon, la représentativité de l'extrait, les composés aromatiques volatils recherchés...

La plateforme dispose de différentes méthodes d'extractions : SPME (Solid Phase MicroExtraction), SBSE (Stir bar Sorptive Extraction), DHS (Dynamic HeadSpace), extraction sous vide (SAFE - Solvent Assisted Flavour Evaporation), SPE.

Caractérisation des composés organiques volatils pour la valorisation de la truffe de Bourgogne

Characterization of the key aroma compounds in Burgundy truffle. Congrès SMAP Septembre 2019 (Strasbourg, France)



Caractérisation de composés organiques volatils de fromage, comparaison de méthodes d'extraction

Thomsen, Maiken; Gourrat, Karine; Thomas-Danguin, Thierry; et al. Multivariate approach to reveal relationships between sensory perception of cheeses and aroma profile obtained with different extraction methods. *Food Research international*, 2014, Vol : 62, Pages : 561-571

Molecule	logP ^a	LRI			SPME							SAFE						
		exp ^b	lit ^c	ident ^d	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7
Methanethiol	1.92	672	635	MS, LRI	0.00	0.00	0.12	0.33	0.00	0.24	0.24							
Dimethyl sulfide	0.89	751	745	MS, LRI, SI	0.71	0.76	0.46	0.37	0.10	0.32	0.36							
2-Ethylhexan-1-ol	2.82	1500	1492	MS, LRI, SI								0.05	0.11	0.05	0.09	0.35	0.09	0.08
Octan-1-ol	2.88	1567	1561	MS, LRI, SI								0.14	0.16	0.06	0.01	0.34	0.15	0.19
Butan-1,2-diol	-0.29	1345		NA, MS								0.00	0.00	0.43	0.35	0.00	0.00	0.00
2-Methylbutanal	1.25	922	914	MS, LRI, SI														
3-Methylbutanal	1.25	927	917	MS, LRI, SI	0.43	0.22	0.00	0.09	0.15	0.09	0.19							
Hexanal	1.97	1106	1080	MS, LRI, SI														
Heptanal	2.5	1191	1186	MS, LRI, SI								0.16	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Octanal	2.95	1372	1286	MS, LRI														
Nonanal	3.46	1415	1396	MS, LRI, SI								0.18	0.23	0.18	0.16	0.30	0.22	3.12
Decanal	4.09	1521	1502	MS, LRI, SI								0.22	0.20	0.20	0.19	0.52	0.23	0.47
Benzaldehyde	1.48	1570	1528	MS, LRI								0.00	0.00	0.09	0.00	0.00	0.00	0.00

Identification par GC-MS des composés volatils dans différents fromages - Deux types d'extraction : SPME et SAFE