

**Les composants odorants**

**Lisez attentivement les questions avant d’écouter la chronique**



**Écoutez et faites les exercices**

## **I.** **Indiquez si les informations suivantes sont vraies (V), ou fausses (F).**

1. 🖵 Les composants odorants sont essentiels du point de vue de leur apport énergétique aux aliments.
2. 🖵 Les composants odorants d’un produit peuvent être perçus de 2 manières.
3. 🖵 L’arôme est en rapport direct avec la perception rétro nasale.
4. 🖵 La flaveur est l’ensemble d’éléments venant de l’arôme et de l’odeur.
5. 🖵 Les sensations de fraîcheur et de chaleur sont indépendantes de la température de la bouche.
6. 🖵 Le gingembre et la menthe produisent les mêmes effets dans la bouche.
7. 🖵 Les perceptions d’arôme et d’odeur ne peuvent pas être comparées avec les sensations propres de la vision.
8. 🖵 Les sensations salé, sucré acide, amer ou umami sont perçues par la gustation.

## **II.** **Repérez les mots de la chronique ci-dessous et complétez le texte.**

nutritive

alimentaire

**gazeuse**

ambiante

**arômes**

**atmosphérique**

vapeur

molécules

**volatils**

**lumineuses**

**éloignés**

**muqueuse**

**chaleur**

## 

Dans le cas des \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, ce sont des \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ organiques avec une pression partielle de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ avec une élévation suffisante par rapport à la pression \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ et à la température \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, ce qui permet qu’une partie se trouve dans l'atmosphère \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ autour du produit \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Puis, quand nous respirons, ces molécules arrivent à la \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ olfactive, qui est stimulée. Remarquons que ces constituants \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ n’ont aucune fonction \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pour l'aliment accompagné, mais ils sont de toute façon souvent sensibles à la \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ et à la lumière, pour cette raison, ils doivent être \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ des radiations \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ et de l'humidité.

## **III. Cochez les informations qui sont réellement présentées par la chronique.**

🖵 Un arôme naturel est une partie très réduite du produit qui le contient.

🖵 Les arômes naturels ont quelques dizaines de composants volatils.

🖵 Tous les components volatils des arômes ont la même fonction.

🖵 Selon la nature des aliments, il y a 3 catégories de composants.

🖵 Le cumin ou la menthe sont des exemples de la 1ère catégorie des aliments.

🖵 La 2ème catégorie est composée des aliments qui n’ont qu’un élément qui produit la note aromatique typique du produit.

🖵 Des exemples de la 2ème catégorie des aliments sont la pomme et les champignons.

🖵 La 3ème catégorie est celle des composants qui n’ont pas de participation dans la note caractéristique du produit.

🖵 Le chocolat est un exemple de la 3ème catégorie des aliments.

🖵 Les exhausteurs sont des molécules odorantes qui ont la fonction d’exalter quelques saveurs.

🖵 La perception sucrée vient des molécules exhaustives.