**L’extraction des 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 extraits naturels sont faits, souvent, où on cultive les plantes aromatiques.
2. 🖵 L’industrie alimentaire actuelle a une tendance à laisser de côté les épices et les aromates, en faveur des préparations élaborées.
3. 🖵 Un des défauts des préparations élaborées, c’est le manque d’homogénéité du produit final.
4. 🖵 Les épices et les aromates sont fortement influencés par son entourage.
5. 🖵 Les huiles essentielles sont produites à partir des protéines animales.
6. 🖵 Les racines et les feuilles sont les seules parties utiles pour l’extraction des huiles essentielles.
7. 🖵 Si l’huile représente une partie importante de la plante, on peut l’extraire par entraînement à la vapeur.
8. 🖵 L’expression implique la rupture des poches à essence des fruits.

# **II. Identifiez les différentes caractéristiques des procédures pour l’obtention des extraits.**

|  |  |
| --- | --- |
| A)  | On utilise des solvants organiques volatils |
| B)  | La teinture alcoolique |
| C)  | On travaille à partir d’un mélange |
| D)  | Procédure qui demande plus d’attention |
| E)  | On obtient des essences solubles |
| F) |  La lixiviation |
| G) | On utilise des réactions de caramélisation |
| H) | Les résinoïdes en sont un exemple |
| I) | La décoction à ébullition |
| J) | On utilise les réactions de Maillard pour les faire |
| K) | Génération d’absolues |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| oléorésines | Des procédures peu employés | Réactions thermiques | Fractionnements des extraits |
|  |  |  |  |

## **III.** **Cochez la meilleure réponse pour chaque question.**

1. L’aromaticien et le parfumeur

🖵 sont deux mots faisant référence au même travail.

🖵 sont des métiers exclusifs de l’industrie des parfums.

🖵 sont des métiers associés à la préparation et la composition aromatique.

1. Le produit développé par le parfumeur

🖵 est censé être utilisé dans sa version terminée.

🖵 est unparfum exotique très exclusif.

🖵 crée des versions brutes du produit final.

1. L’aromaticien

🖵 doit créer un produit selon les demandes du client.

🖵 ne sait rien du processus de fabrication où on utilisera ses produits.

🖵 a toute liberté pour créer les arômes qu’il veut.

1. Les réactions des arômes aux différents processus de fabrication

🖵 sont impossibles de prédire.

🖵 doivent être prises en compte au moment de créer un arôme.

🖵 sont toujours les mêmes.

1. L’arôme

🖵 est toujours un secret commercial.

🖵 doit être clairement mentionné dans les étiquettes des produits alimentaires

🖵 peut être mentionné dans les étiquettes des produits alimentaires si le fabriquant veut le faire.

1. L’usage des arômes, aux doses habituelles,

🖵 est une source de cancer.

🖵 n’offre aucun bénéfice pour le produit alimentaire.

🖵 ne crée aucun effet négatif pour la santé du consommateur.