



# Les composants odorants

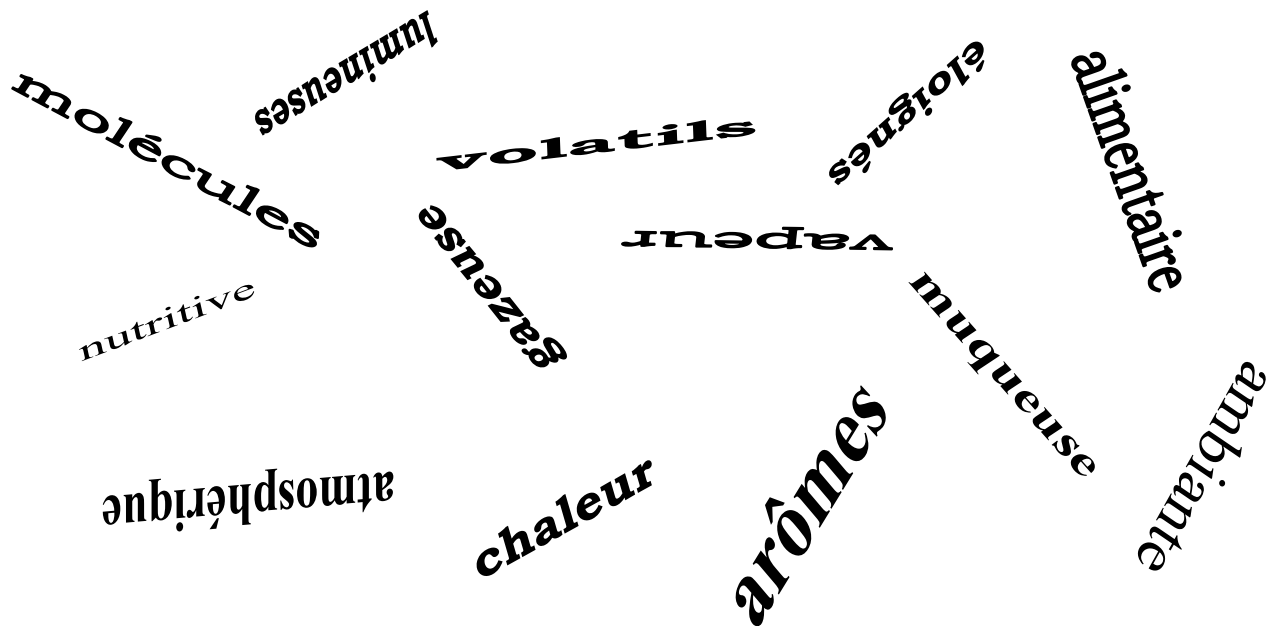


## Corrigé

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

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



Dans le cas des **arômes**, ce sont des **molécules** organiques avec une pression partielle de **vapeur** avec une élévation suffisante par rapport à la pression **atmosphérique** et à la température **ambiante**, ce qui permet qu'une partie se trouve dans l'atmosphère **gazeuse** autour du produit **alimentaire**. Puis, quand nous respirons, ces molécules arrivent à la **muqueuse** olfactive, qui est stimulée. Remarquons que ces constituants **volatils** n'ont aucune fonction **nutritive** pour l'aliment accompagné, mais ils sont de toute façon souvent sensibles à la **chaleur** et à la lumière, pour cette raison, ils doivent être **éloignés** des radiations **lumineuses** 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 composants 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 1<sup>ère</sup> catégorie des aliments.
- La 2<sup>ème</sup> catégorie est composée des aliments qui n'ont qu'un élément qui produit la note aromatique typique du produit.
- Des exemples de la 2<sup>ème</sup> catégorie des aliments sont la pomme et les champignons.
- La 3<sup>ème</sup> catégorie est celle des composants qui n'ont pas de participation dans la note caractéristique du produit.
- Le chocolat est un exemple de la 3<sup>ème</sup> catégorie des aliments.
- Les exhausteurs sont des molécules odorantes qui ont la fonction d'exalter quelques saveurs.
- La perception sucrée vient des molécules exhaustives.