



L'extraction des composants odorants



Corrigé

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

1. **V** Les extraits naturels sont faits, souvent, où on cultive les plantes aromatiques.
2. **V** L'industrie alimentaire actuelle a une tendance à laisser de côté les épices et les aromates, en faveur des préparations élaborées.
3. **F** Un des défauts des préparations élaborées, c'est le manque d'homogénéité du produit final.
4. **V** Les épices et les aromates sont fortement influencés par son entourage.
5. **F** Les huiles essentielles sont produites à partir des protéines animales.
6. **F** Les racines et les feuilles sont les seules parties utiles pour l'extraction des huiles essentielles.
7. **V** Si l'huile représente une partie importante de la plante, on peut l'extraire par entraînement à la vapeur.
8. **V** 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
A - D - H	B - F - I	C - G - J	E - K

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.

2. Le produit développé par le parfumeur
 - est censé être utilisé dans sa version terminée.
 - est un parfum exotique très exclusif.
 - crée des versions brutes du produit final.

3. 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.

4. 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.

5. 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 fabricant veut le faire.

6. 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.