PROJET DEEP GUSTAROMA





Guillot Clémence

Trousse Adrien

Ikram Diker

Rudy-Romain Iacono

Capdevila Inès

Démonstrateur

LIVRET

EDUCATIF

AVEC

IKRAM DIKER

INES CAPDEVILA

CLEMENCE GUILLOT

ADRIEN TROUSSE

EDMEE GONZALES

RUDY-ROMAIN IACONO

Edmée Gonzales

Descriptif: Livret de 16 pages comportant

dans la 3^{ième} de couverture un coffret de

But : Éducatif et ludique / Coffret de test

Livret: 16 pages comprenant la découverte

des arômes, des exemples de molécules

- Couverture rigide Quadrichromie recto

seule avec rabat 357mm x 210mm

Intérieur impression quadrichromique

210

électrophotographique

sur

pages

mm

de

d'arômes et des recettes associées.

Support 350g/m2 format SRA3

Quatres cahiers de quatres

Support 120g/m2 format SRA3

- Coffret de test en

test des languettes aromatisées.

des languettes aromatisées.

Impression

Xerox:

150

couverture

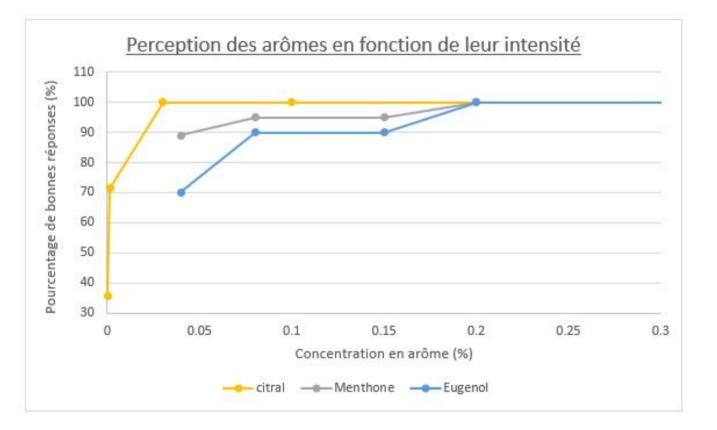
Dans le parler courant, le « goût » est la sensation ressentie lors de la dégustation d'un aliment. Cette sensation porte le nom scientifique de flaveur et résulte d'un ensemble de trois composantes : les perceptions gustatives, olfactives et trigéminales. Les aptitudes personnelles à reconnaître des saveurs et arômes et à en percevoir différentes intensités sont des caractéristiques susceptibles d'influencer les préférences et choix alimentaires. Le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA) a breveté un test permettant d'évaluer la sensibilité de chacun aux cinq saveurs primaires (sucré, salé, acide, amer et umami). L'objectif du projet Gustaroma est de proposer au CSGA un test permettant d'évaluer la sensibilité aux arômes se présentant sous la forme d'un support ludique ou éducatif.

Échantillons aromatisés

Perception

La sensibilité aux arômes dépend de la molécule considérée et des aptitudes individuelles. Une étude statistique a permis de déterminer 3 intensités différentes pour 3 arômes : le mentone, le citral et l'eugénol.

Un test triangulaire a permis de déterminer 3 intensités que 100% de la population peut percevoir. Ci-dessous les courbes de perception des arômes en fonction de leur concentration :



Le test de Friedman nous permet de conclure que les trois échantillons présentent des différences d'intensité significatives au seuil de 5%. Elles peuvent être classées selon un ordre croissant ou décroissant mais l'écart entre les échantillons n'est pas quantifié.



Pour faire apparaître les réponses du test aromatique, le livret intègre de la réalité augmenté grâce à l'application "SnapPress".



Coffret économique :

du li (e)

Modèle en cartons avec neufs réserves.

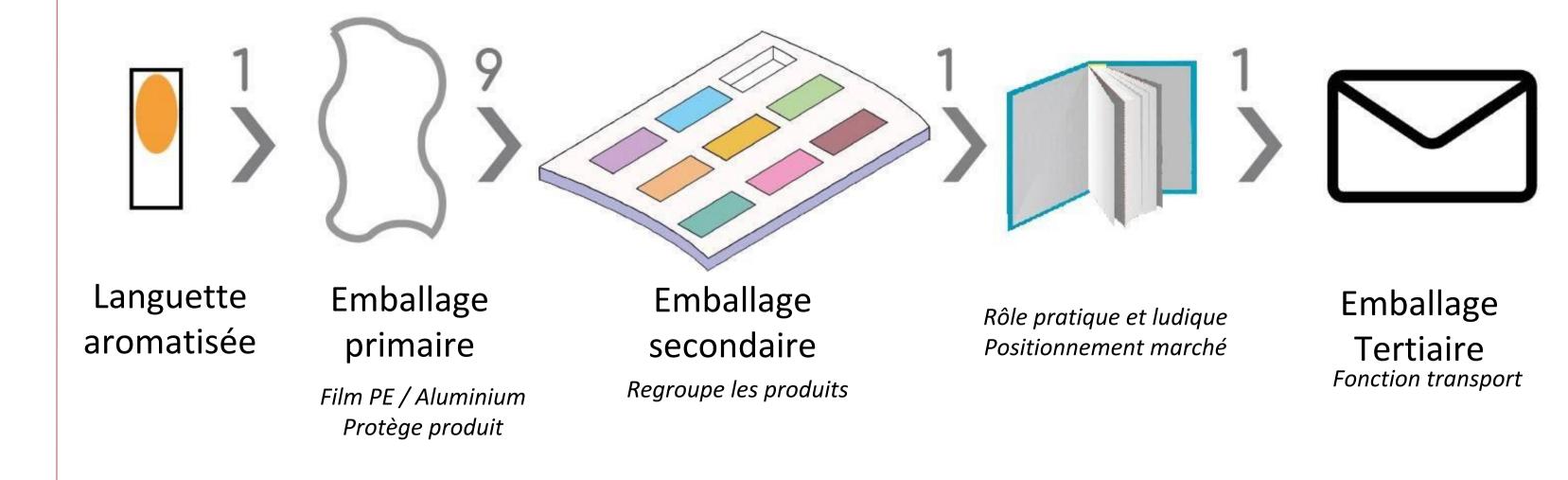
- Faible prix matièresFaisabilité maîtrisée
- Faible impact
- environnemental

Ecrin luxe:

Modèle avec papier solidaire sensible à la pression.

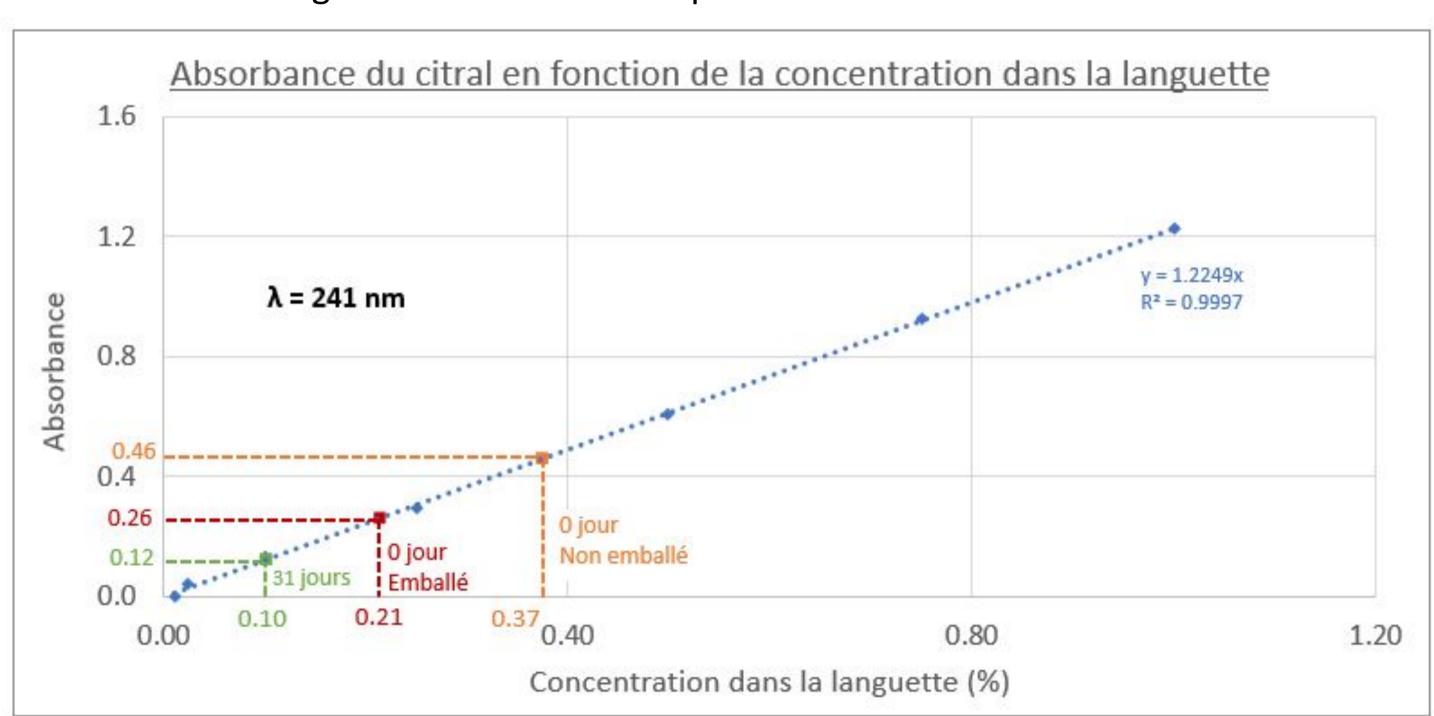
- Haute esthétique
- Contrôle épaisseur
- Hautes propriétés mécaniques

Emballages:



Conservation des arômes

Des mesures d'absorbance en UV ont permis de quantifier l'évolution de la concentration en citral dans la languette au cours du temps.



La concentration en citral dans la languette diminue fortement après emballage ce que l'on peut attribuer au procédé de mise sous vide. Après un mois, la concentration a encore diminué de moitié, ce qui montre une mauvaise conservation des arômes. La stratégie d'encapsulation serait pertinente pour solutionner ce problème.

Perspectives

Les tests réalisés ne donnent pas de quantification de l'écart d'intensité entre chaque échantillon. Des études statistiques complémentaires permettraient d'obtenir une estimation chiffrée de la différence d'intensité et d'envisager des ajustements.

Afin d'améliorer la conservation des arômes au cours du temps, d'autres techniques permettent de contrôler leur relargage, en particulier la microencapsulation. Cette technique consiste à envelopper les molécules aromatiques d'une membrane protectrice rompue sous l'action d'un élément extérieur, par exemple la mastication ou le contact avec la salive.