



Arômes et Formulation du goût

OBJECTIFS

- Connaître les arômes: leur composition, leur utilisation, leur perception
- Maitriser l'utilisation des arômes: dosage, équilibre, interactions
- Connaître les ingrédients sensoriels: sucres, édulcorants, acides, sel
- Maitriser leurs interactions afin de valoriser le goût des produits alimentaires.
- Acquérir les bases de la formulation du goût

L'arôme est l'un des éléments déterminants dans le choix d'un produit par le consommateur.

Le goût participe largement à la fidélisation des consommateurs.

La cohérence entre le goût et la fonctionnalité d'un produit alimentaire est majeure dans la Compréhension des consommateurs.

Il est donc important de maîtriser les fonctionnalités des arômes et des ingrédients sensoriels ainsi que les bases de la formulation du goût.

POUR QUI ?

Ingénieurs et Techniciens des services de Recherche et Développement
Responsables qualité
Responsables de marques

PAR QUI ?

Elizabeth Bardonnaud,
Isabelle Mirikelam
Expertes en aromatique et Formulation du goût

COMMENT ?

La formation est construite en alternant théorie et pratique, sous forme d'exercices de dégustation

Journée 1 : Les arômes

Qu'est-ce qu'un arôme ?

Définitions, arômes endogènes et exogènes

Les principales formes d'arômes

Les principales matières premières et leurs modes d'obtention

Les supports et additifs

La formulation et la technologie

La législation

Comment perçoit-on un arôme ?

Notions de physiologie sensorielle

Un arôme, à quoi ça sert ?

Les fonctionnalités et les modes d'incorporation

Comment utilise-t-on un arôme dans un produit alimentaire ?

Dosage et application

Impact des ingrédients sur la perception aromatique

Choix de l'arôme en fonction de la matrice

Étiquetage

Comment évalue-t-on un arôme ?

Description sensorielle

Notion de langage aromatique

Journée 2: La formulation du goût

Les sucraants, quels sont-ils ?

Les sucres nutritifs, les édulcorants intenses et les polyols
Pouvoir sucrant, perception et dynamique sensorielle

Les acides, quels sont-ils ?

Les acides citrique, malique, lactique, tartrique

Le sel, et autres exhausteurs de goût

Les faux goûts

L'amertume et l'astringence
Comment les masquer ?

La formulation du goût, Comment l'aborder ?

Les interactions arômes/acides/sucraants

Etude de cas

Cette formation, intra-entreprise, se déroule pendant deux jours consécutifs

Le nombre de participant est d'un maximum de 10 personnes

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 11 78 81911 78 auprès du préfet de région d'Ile de France