

Une brève introduction aux arômes alimentaires

Un *arôme alimentaire* est un ingrédient qui contribue à donner du goût et de la variété aux aliments. Les arômes sont utilisés dans l'alimentation depuis l'Antiquité : les Égyptiens ont été les premiers à ajouter des composés aromatiques à leurs aliments, sous forme d'herbes aromatiques, d'épices, d'extraits végétaux et d'infusions.

LES ARÔMES ALIMENTAIRES : LE SAVIEZ-VOUS ?

Les arômes alimentaires, vous en rencontrez au quotidien dans vos aliments.

± 10,000
composés aromatiques
dans notre alimentation.

Dans l'UE, tous les arômes alimentaires utilisés par l'industrie sont soumis à des règles européennes strictes garantissant leur sécurité.

Pas de surprise : ce que vous consommez est indiqué sur l'étiquette.



L'arôme constitue seulement **0.1-2%** du produit alimentaire final, soit une infime partie.



Près de **10%** du chiffre d'affaires de l'industrie est investi en R&D et en innovation.

Les arômes sont utilisés dans une vaste gamme de produits alimentaires, et notamment :

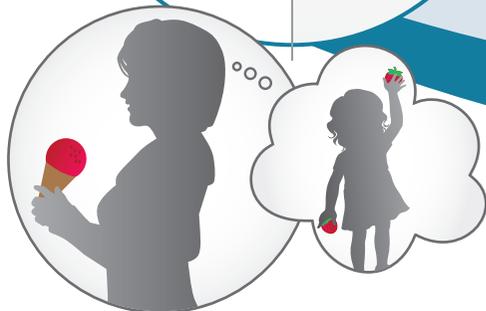
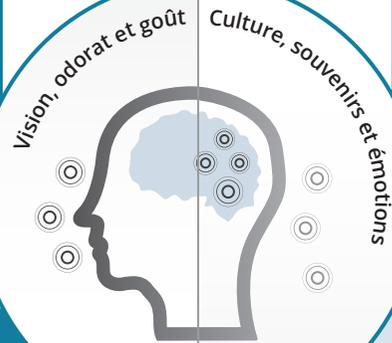
- les boissons
- les produits pour le petit-déjeuner
- les confiseries
- les produits laitiers
- les encas salés



COMMENT PERCEVONS-NOUS LES ARÔMES ?

Les récepteurs gustatifs et olfactifs sont directement connectés au cerveau et font ressurgir des souvenirs et des émotions.

SENSATIONS + EMOTIONS



COMMENT LES ARÔMES ALIMENTAIRES SONT-ILS PRODUITS ?

Les arômes alimentaires sont le fruit d'un processus de création dans lequel l'aromaticien joue le rôle d'un Chef ayant à sa disposition une palette d'ingrédients :



Des préparations aromatisantes, telles que les huiles essentielles et extraits, qui sont toujours des produits naturels.



Des substances aromatisantes, qui sont des substances chimiques simples pouvant être extraites de produits naturels dans des conditions particulières, ou produites de manière synthétique.

- **Substances aromatisantes naturelles**: substances extraites de sources telles que les fruits, les légumes ou les épices et obtenues par des procédés spécifiques tels que la distillation, l'extraction ou les processus microbiologiques.
- **Substances aromatisantes** : leur structure chimique est généralement identique à celle des substances aromatisantes naturelles, mais la source utilisée et/ou les procédés appliqués peuvent être synthétiques.

POURQUOI UTILISONS-NOUS DES ARÔMES ALIMENTAIRES ?

Tout en nous offrant une vaste palette de sensations gustatives, les arômes alimentaires nous apportent également :

Une variété de choix :
Nous pouvons savourer le goût d'une grande diversité d'aliments, où que nous vivions et quelle que soit la saison.

La maîtrise des coûts et l'utilisation efficace des ressources :
Les arômes alimentaires contribuent à une utilisation durable des ressources limitées de la Terre.

Des habitudes alimentaires plus équilibrées :
Les arômes permettent aux consommateurs qui sont attentifs à leur régime alimentaire de trouver des alternatives adéquates préservant le goût des produits d'origine.

