

POURQUOI UTILISER DES ARÔMES ALIMENTAIRES ?

POUR AROMATISER

Apporter un goût et/ou une odeur spécifique à l'aliment auquel l'arôme est incorporé à très petite dose (boisson, biscuit, plat cuisiné, etc.).

Apporter une signature au produit. Evoquer les arômes de la Pompe à Huile, de la Fraise ©Tagada, ou encore d'une Glace à la Vanille, nous rappelle souvenirs et plaisirs de dégustations.

Maintenir le goût d'un produit qui a une longue durée de vie.

Renforcer un goût qui a pu être détérioré durant la fabrication (à cause du chauffage, de la surgélation, de la pasteurisation, etc.).

Compenser certaines fluctuations aromatiques des matières premières, par exemple quand la qualité de la récolte n'est pas bonne à cause d'une pluie trop abondante.

POUR GARANTIR UN PROFIL AROMATIQUE CONSTANT

POUR OPTIMISER UN PROFIL AROMATIQUE

Maintenir un goût agréable dans des produits allégés en matières grasses.

Masquer des arrière goûts âpres ou astringents de certaines vitamines, protéines, extraits végétaux mais également des principes actifs de certains médicaments.

POUR GARANTIR UN GOÛT AUTHENTIQUE

Compenser la rareté de certaines matières premières, et ainsi préserver les ressources naturelles et permettre l'accessibilité de certains goûts au plus grand nombre de consommateurs.

POUR CRÉER DE NOUVELLES EXPÉRIENCES SENSORIELLES

Sans arômes, certains produits ne pourraient exister, telles que les eaux aromatisées.

Sans arômes, certains goûts n'existeraient pas, telle que la saveur poulet rôti ou tarte au citron ou encore mojito... Et, sans arômes, l'alimentation des astronautes n'aurait pas beaucoup de goût.

Antiquité
Moyen-âge
Renaissance

création de parfums élaborés : *aromatisation cannelle, gingembre*
nouvelles techniques d'extraction : *aromatisation cardamome, safran*
nouvelles techniques de cuisine : *aromatisation avec de l'eau de fleur d'oranger, de l'eau de rose*

XIXème
XXème
XXIème

nouvelles méthodes grâce à la chimie : *apparition de la vanilline*
découverte de la réaction de Maillard : *goût grillé*
arômes exotiques de matcha, kimchi

ET SURTOUT AROMATISER LES ALIMENTS NE DATE PAS D'HIER