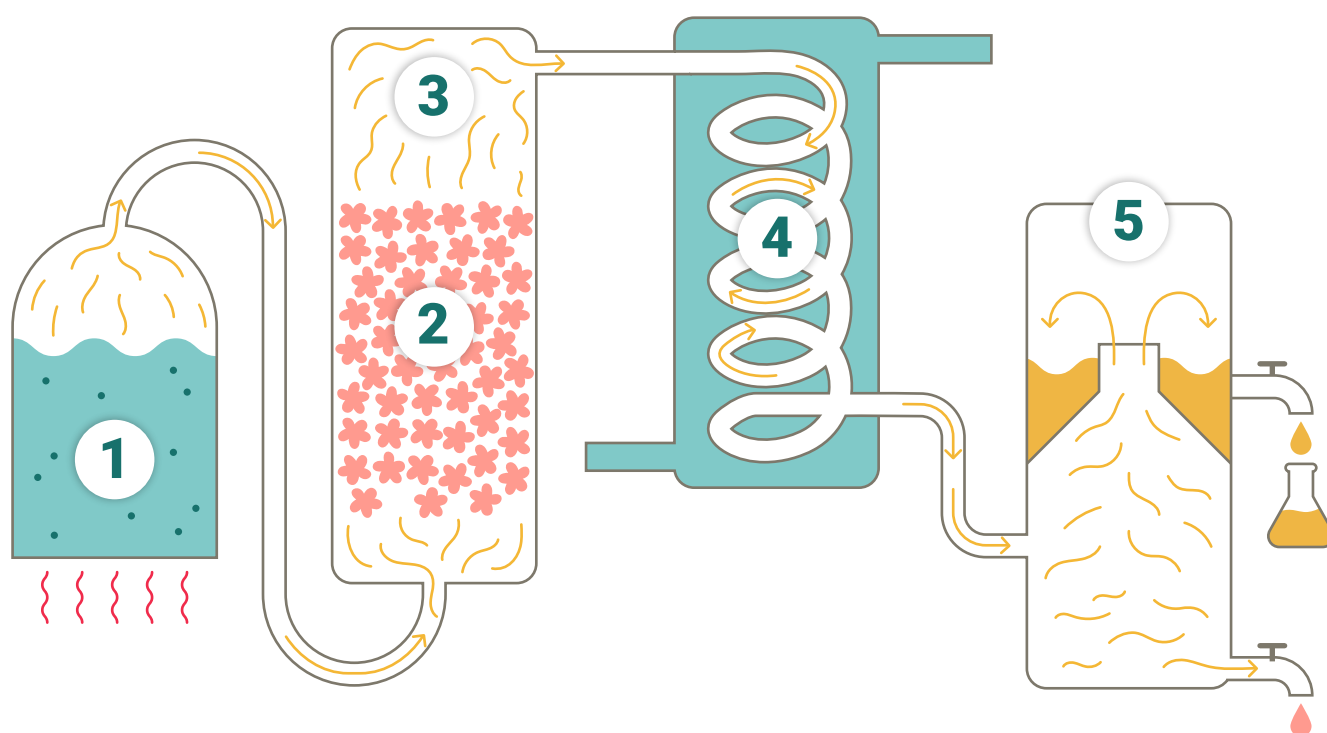


De l'ingrédient à l'arôme : tout comprendre sur les procédés naturels

En France, la fabrication d'arômes alimentaires suit des procédés strictement réglementés au niveau européen. La méthode choisie dépend à la fois de la nature des matières premières, des molécules aromatiques recherchées et des dernières innovations technologiques.

La distillation



1. L'eau est chauffée pour créer de la vapeur.
2. La vapeur d'eau passe à travers la plante placée dans l'alambic.
3. La vapeur provoque l'ouverture des cavités des plantes qui libèrent ainsi les composés aromatiques volatiles.
4. La vapeur qui contient l'huile essentielle passe à travers un système de refroidissement en serpent où elle redevient liquide.
5. L'huile essentielle (goutte jaune) se sépare de l'hydrolat (goutte rose). La séparation se fait par décantation dans un essencier ou vase florentin.

Quelques exemples appliqués au monde des arômes :

- Huile essentielle de citron
- Huile essentielle de poireau
- Eau florale de fleur d'oranger