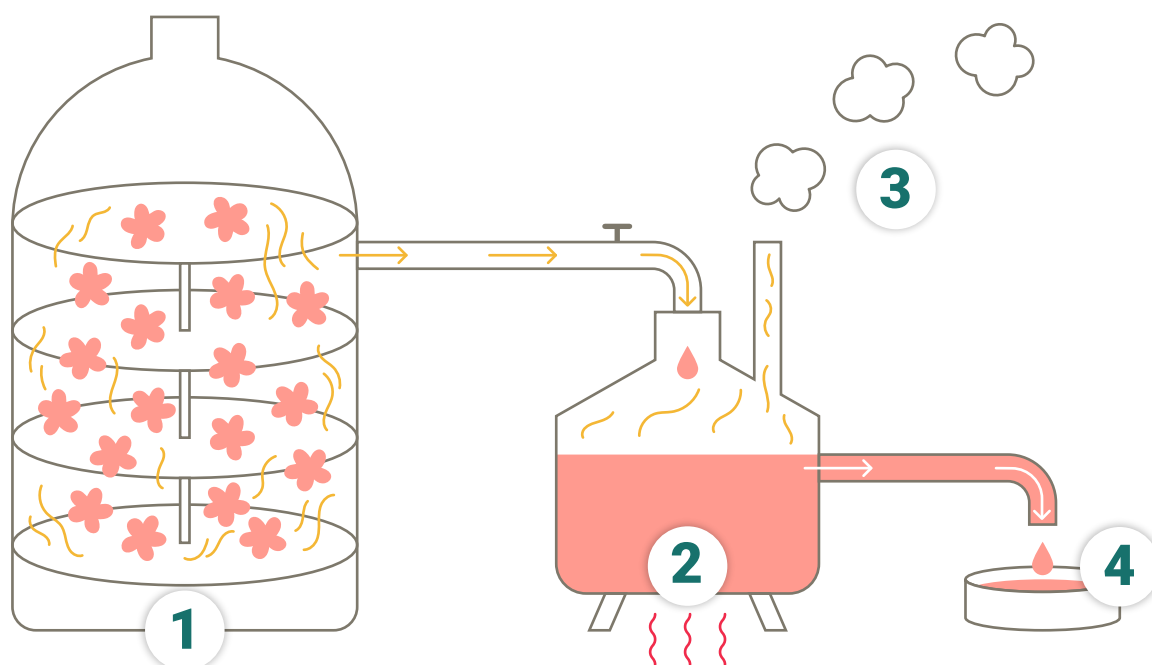


De l'ingrédient à l'arôme : tout comprendre sur les procédés naturels

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.

L'extraction au solvant



1. La matière première est mise dans une cuve avec un solvant :

- Le choix du solvant dépend du type de molécules aromatiques qui sont présentes dans la matière et que l'on souhaite retrouver dans l'extrait.
- Le solvant va extraire les molécules aromatiques.
- Les molécules aromatiques vont se retrouver dans le solvant.

2. Le liquide obtenu est mis dans un évaporateur qui va séparer solvant et molécules aromatiques.

3. Le solvant va s'évaporer et sera récupéré par condensation pour le recycler.

4. La concrète (molécules aromatiques obtenues suite à l'évaporation), va se **solidifier sous forme de cire**

en refroidissant. La concrète pourra ensuite subir une nouvelle extraction à l'alcool pour obtenir une absolue.

Quelques exemples appliqués au monde des arômes :

- Absolue de café
- Concrète de rose
- Absolue de fève tonka