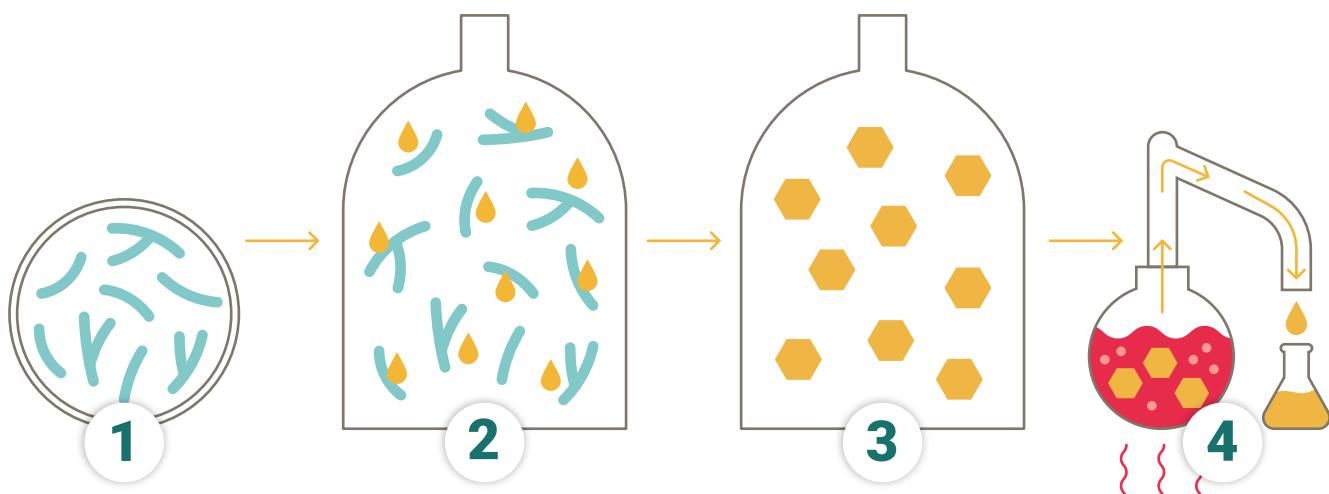


De l'ingrédient à l'arôme : tout comprendre sur les procédés naturels

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 fermentation



Les processus de fermentation utilisent des **micro-organismes vivants**, c'est-à-dire des bactéries, des levures et/ou des champignons, pour produire des molécules.

1. Les micro-organismes sont choisis en fonction de leur capacité à convertir une matière première naturelle en molécule aromatique recherchée. Les micro-organismes sont mis en culture en amont pour se multiplier.
2. Des **matières premières** naturelles ou biosourcées sont mises au contact de ces micro-organismes.
3. La durée d'une fermentation peut varier entre quelques heures et quelques semaines.
4. Le résultat de cette fermentation est alors **extrait et purifié** pour obtenir la molécule aromatique recherchée.

Quelques exemples appliqués au monde des arômes :

- Fermentation de son de riz > vanilline (note vanillée)
- Fermentation de graisse de coco > méthyl-kétone (note fromage bleu)
- Fermentation d'huile de ricin > γ -decalactone (note pêche)