

Faculté de d'Ingénierie biologique, agronomique et environnementale

CABI3003 Qualité organoleptique d'un aliment: partie arômes

[15h] 1.5 crédits

Ce cours n'est pas dispensé en 2006-2007

Langue d'enseignement : français

Niveau : Troisième cycle

Objectifs (en termes de compétences)

Ce cours vise à approfondir la connaissance des constituants alimentaires mineurs susceptibles de modifier l'appréciation de la flaveur d'un aliment et montrer la complémentarité des méthodes physico-chimiques et sensorielles dans ce domaine.

Objet de l'activité (principaux thèmes à aborder)

Description des principes de l'olfaction et des grandes familles de molécules odorantes. Au travers d'articles de la littérature seront étudiés les aspects suivants : voies de formation des arômes, stabilité chimique des arômes, méthodes d'analyse spécifiques (techniques d'extraction d'arômes, analyses chromatographiques avec détection olfactométrique, jury d'analyse sensorielle, chromatographie bidimensionnelle, ..), influence de la nature de la matrice sur les phénomènes de rétention, ..

Résumé : Contenu et Méthodes

Sous forme de cours magistral seront présentés les principes de l'olfaction et les grandes familles de molécules odorantes. En référence à des articles de la littérature relatifs à une famille chimique donnée (ex. : les terpènes), chaque groupe d'étudiants sera invité à faire une présentation orale (+ travail écrit) sur un des thèmes suivants : voies de formation des arômes, stabilité chimique des arômes, méthodes d'analyse spécifiques (techniques d'extraction d'arômes, analyses chromatographiques avec détection olfactométrique, jury d'analyse sensorielle, chromatographie bidimensionnelle, ..), influence de la nature de la matrice sur les phénomènes de rétention, .. Les informations les plus importantes ressortant des différents exposés seront clarifiées par l'enseignant.

Autres informations (Pré-requis, Evaluation, Support, ...)

Pré-requis:

CMAG2162 ou autre cours de chromatographie gazeuse, CMAG2293 ou autre formation en chimie des denrées alimentaires

Evaluation:

Continue

Autres crédits de l'activité dans les programmes

ALIT3DA	Diplôme d'études approfondies en sciences et technologie des aliments	(1.5 crédits)	Obligatoire
---------	---	---------------	-------------