UNE ODEUR : SIMPLE OU COMPLEXE ?

- Combien de molécules volatiles dans mon verre/assiette ?

Aneth	~100
Mandarine	~150
Zeste de citron	~150
Fruit de la passion	~150
Banane	~200
Beurre	~250
Mangue	~250
Pomme	~350
Raisin	~400
Viande grillée	~450*
Cacao	~550*
Cognac	~500-700**
Café	~800-900*
Vin	~700-1000**

** processus de cuisson*

*** contient de l'éthanol*

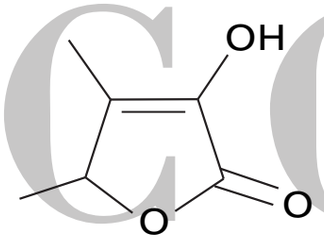
L'ÉCOLE DU NEZ
JEAN LENOIR

UNE ODEUR : SIMPLE OU COMPLEXE ?

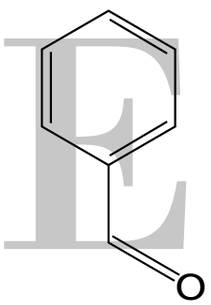
- <u>Un seul composé</u> évoque la perception, l'illusion de l'aliment

Molécule dominante parmi les composés volatiles

Sotolon (23)

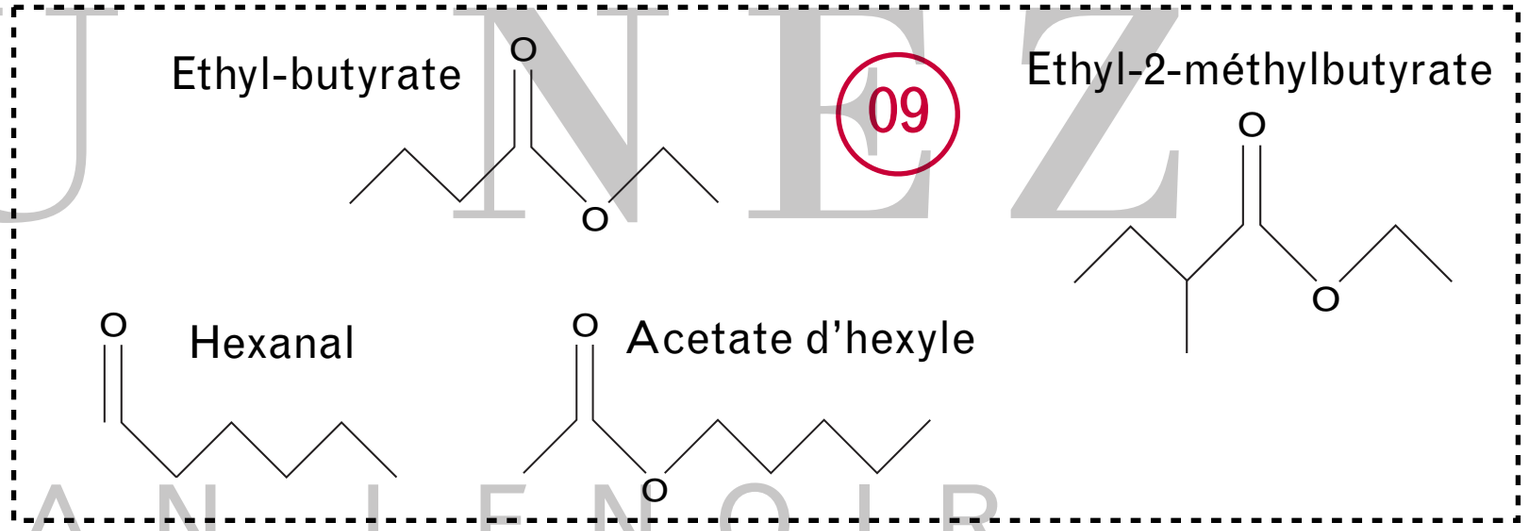


Benzaldéhyde (21)



- <u>Quelques composés</u> pour reproduire la perception

Exemple : Pomme fraîche



- <u>Aucun composé typique</u>, seul la combinaison de nombreux composés donne une perception complète

Exemple : arômes de cuisson, de poivre

L'ÉCOLE DU NEZ
JEAN LENOIR

UNE ODEUR : SIMPLE OU COMPLEXE ?

- L'équation olfactive

molécule odorante A => odeur A

molécule odorante B => odeur B

molécule A + molécule B => odeur C

Expérience avec Le Nez du Vin :

Quel flacon est fait d'un mélange ?
Quel flacon ne contient qu'une molécule unique ?

L'ÉCOLE DU NEZ
JEAN LENOIR

Complexité moléculaire ≠ Complexité/qualité d'un vin