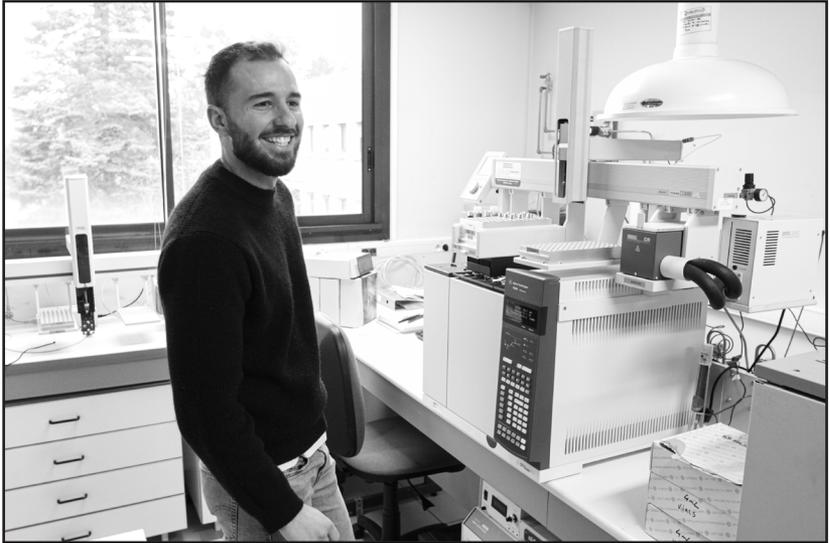




L'ALCOOL MODIFIE-T-IL L'ODEUR DES BOISSONS ?

+ CHIMIE



Loïc JOUBERT-LAURENCIN est jeune chercheur en chimie au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation à Dijon. Son équipe s'intéresse à la perception que nous avons des aliments, c'est-à-dire comment nous les voyons, les sentons ou les goûtons. Loïc lui travaille plus particulièrement sur les boissons réduites en alcool et sans alcool. Il voudrait savoir pourquoi elles plaisent moins que les boissons avec alcool. Pour cela, il étudie l'odeur des boissons. Son objectif est de comprendre l'effet de l'alcool sur la libération des arômes.

Contribuer à améliorer les boissons sans alcool pour permettre à plus de gens de réduire leur consommation est un réel enjeu. Et l'étude des arômes est très plaisant : un jour ça sent la banane, un autre jour la rose !

Loïc Joubert-Laurencin

Les boissons alcoolisées, comme le vin ou la bière, sont formées principalement par de l'eau et de l'alcool. On y trouve aussi d'autres éléments en petite quantité, comme les arômes, qui donnent leur odeur aux boissons. Pour sentir ces odeurs, les arômes doivent s'échapper de la boisson et atteindre notre nez.

Parmi les boissons, certaines sont de plus en plus à la mode : les boissons sans alcool ou réduites en alcool. Elles permettent aux personnes qui ne peuvent pas boire d'alcool de malgré tout profiter des arômes de la bière, du vin ou des alcools forts. Mais de nombreux consommateurs trouvent que ces boissons ne sont pas aussi bonnes que leurs versions alcoolisées.

Pour comprendre pourquoi, Loïc s'intéresse à l'odeur de ces boissons. Il cherche à savoir quel effet à l'alcool sur la libération des arômes.

Pour étudier cela, il prépare des

tubes contenant de l'eau auxquels il ajoute des arômes et de l'alcool. Ensuite, il utilise une seringue pour prélever l'air au-dessus de ces mélanges puis analyse cet air avec un appareil spécialisé. Cet appareil lui permet de mesurer la quantité d'arômes qui est passée du mélange à l'air. Il recommence plusieurs fois l'expérience en ajoutant à chaque fois plus d'alcool.

Les résultats de ses expériences montrent que la quantité d'arôme qui passe dans l'air diminue quand il ajoute de l'alcool dans le mélange. Loïc a aussi remarqué que l'alcool retient plus fortement certains arômes que d'autres. Par exemple, quand il y a beaucoup d'alcool, l'arôme de la rose n'est presque plus libéré dans l'air.

Dans la suite de ses recherches, Loïc va faire sentir ses mélanges à des personnes pour voir si elles perçoivent les mêmes différences que son appareil.

LES OBJECTIFS

- + Etudier l'effet de l'alcool sur la libération de molécules odorantes
- + Evaluer l'effet de l'alcool sur la perception des boissons en bouche
- + Aider les industriels à produire de meilleures boissons réduites en alcool ou sans alcool