

# INITIATION A LA CHIMIE DES ALIMENTS DES ARÔMES ET DU GOÛT

REF. FO CHIM ALIM - 3 jours (21 heures)

**OBJECTIFS** : Identifier les familles de goûts en relation avec les composants alimentaires et leur chimie. Connaître les spécificités sensorielles des produits de base : sucres, sel, acides, amers, arômes, ... Connaître les réactions qui interviennent en cuisine. Evaluer et optimiser les interactions sensorielles et le goût des aliments. Savoir réaliser des harmonies alimentaires.

**Sessions en 2024  
à Paris :**  
10-12 avril

**Inter/Intra**

**Public :**  
Salariés de  
l'industrie agro-  
alimentaire.  
Cuisiniers.

**Prix :**  
1 200 € H.T.

**Déjeuners :**  
Offerts

## PROGRAMME

### ◆ La composition et classification des aliments

Glucides, protéines, lipides ou matières grasses, vitamines, polyphénols, anthocyanes, arômes, oligoéléments, sels  
Classification des aliments

### ◆ Influence des matières premières ou ingrédients sur le goût du produit fini

Influence des différents types de sucres : nutritifs, édulcorants, polyols  
Influence des différents sels et exhausteurs de goût  
Influence des différents types d'arômes : perception en fonction du milieu, du temps, intensités, propriétés, rôles, caractérisation  
Influence des différents types d'acides  
Faux goûts : astringents, amertumes, masquage

### ◆ Réactions en chimie culinaire et des arômes

Réaction de Maillard  
Caramélisation  
Oxydation lipidique  
Chimie des molécules aromatiques

### ◆ Synergies/antagonismes sensoriels alimentaires

Les catégories d'aliments ayant des synergies/antagonismes

### ◆ Tests de formulations

### ◆ Formulations

**ATOMER**

Formation Continue - N° d'organisme de formation : 11 95 06 332 95  
Tél : **+33 (0)6 52 34 17 63** / 09 63 21 44 25 - E-mail : [contact@atomer.fr](mailto:contact@atomer.fr)  
13, rue de la Coque F-95410 GROSLAY