

Aromes

http://spc.ac-amiens.fr/IMG/pdf/Evaluation_synthese_arome_de_banane.pdf

Les arômes naturels ne sont pas des corps purs mais des mélanges constitués de plusieurs sortes de molécules. Les arômes de synthèse sont fabriqués par les chimistes. Ils sont des reproductions simplifiées des arômes naturels : ce sont des corps purs qui ne contiennent que la principale molécule présente dans l'arôme naturel. Les arômes de synthèse sont moins coûteux et peuvent être produits en plus grande quantité. Par exemple l'arôme naturel de banane est un mélange de 100 molécules dont la principale s'appelle l'acétate d'isoamyle ($C_7H_{14}O_2$). L'arôme de synthèse de banane ne contient qu'une seule sorte de molécule : l'acétate d'isoamyle ($C_7H_{14}O_2$). Cette molécule est produite par réaction d'une molécule d'alcool isoamylique avec une molécule d'acide éthanoïque.

Décret n° 91-366 du 11 avril 1991, relatif aux arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires, paru au J.O. du 17 Avril 1991. Extraits.

Art. 3. - Les arômes comprennent les catégories suivantes :

1. Substances aromatisantes naturelles ;
2. Substances aromatisantes identiques aux substances aromatisantes naturelles ;
3. Substances aromatisantes artificielles ;
4. Préparations aromatisantes ;
5. Arômes de transformation ;
6. Arôme de fumée.

Art. 4. - Une substance aromatisante naturelle est une substance chimiquement définie qui est obtenue soit par des procédés physiques appropriés, y compris la distillation et l'extraction au solvant, soit par des procédés enzymatiques ou microbiologiques, à partir d'une matière d'origine végétale ou animale prise en l'état ou après sa transformation pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires, y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation.

Art. 5. - Une substance aromatisante identique à une substance aromatisante naturelle est une substance chimique définie qui est chimiquement identique à une substance aromatisante naturelle après avoir été obtenue par synthèse chimique ou isolée par des procédés chimiques.

Art. 6. - Une substance aromatisante artificielle est une substance chimique définie qui, ayant été obtenue par synthèse chimique, n'est pas chimiquement identique à une substance aromatisante naturelle.

Exemple d'arôme du commerce

<https://www.culinaide.com/banane.htm>

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée. Ne pas consommer en l'état.

Législation : conforme au règlement CE N°1334/2008 du Parlement Européen relatif aux arômes alimentaires.

Conservation : à conserver à l'abri de la lumière dans un endroit frais, idéalement entre 4 et 20°C. Se conserve au minimum 1 an dans son emballage d'origine. Tous nos arômes sont conditionnés dans des flacons PET incassables intégrant un compte-goutte pour un dosage facilité.

INGRÉDIENTS : eau, monopropylène glycol, substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, conservateur : sorbate de potassium, substance limitée methyl eugénol, 0,4mg/kg, Contient 0,4 ppm de méthyl eugénol naturel.