



CARACTÉRISATION DES AOC FROMAGÈRES DU MASSIF CENTRAL PAR ANALYSE DE LEUR FRACTION AROMATIQUE

OBJECTIFS

Mieux comprendre l'origine biochimique des caractéristiques aromatiques des produits par l'analyse détaillée de leur fraction volatile, à terme prédire leur qualité aromatique à partir d'empreintes instrumentales.

RÉSUMÉ ...

94 composés volatiles sont identifiés. Les composés issus de la fermentation des sucres, du catabolisme des acides aminés, de l'alimentation des animaux et de la dégradation des lipides sont bien définis. Les substances ayant des propriétés aromatiques sont réparties en 3 groupes : les substances liées aux odeurs fromagères, fruitées, et végétales. La distinction entre les AOC est nette, cependant pour une même AOC, la variabilité entre les fromages est très grande.



VERNAT G. • INRA CLERMONT-THEIX • 1997

Pôle Fromager Aoc Massif Central

21 rue du Château St Etienne, 15000 Aurillac

Tel: 04 71 43 07 60 Fax: 04 71 43 07 61

Email: pole.fromager@wanadoo.fr

Internet: <http://www.pole-fromager-aoc-mc.org>