



CARACTÉRISATION AROMATIQUE DU FROMAGE D'AOC SALERS

OBJECTIFS

Caractériser la biodiversité aromatique du fromage AOC Salers, décrire les caractéristiques sensorielles, et identifier les composés volatiles responsables de ces caractéristiques.

RÉSUMÉ ...

Des analyses sensorielles et instrumentales sont réalisées. Les descripteurs sont groupés en différentes familles. Des relations sont établies entre certaines caractéristiques sensorielles et des composés volatiles identifiés dans les fromages. Les terpènes pourraient être des composés traceurs de l'origine géographique des fromages.



BERDAGUE JL. • INRA CLERMONT-THEIX • 2002

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>