

TEXAS

Texture et Arôme en Sensoriel

Projet associatif Recherche-Industrie

Durée : 2007 – 2009

Lien Web : <http://www.ecrin.asso.fr/>

Participant LISA : **Alain Clément**

RÉSUMÉ

L'objectif du groupe de travail « Arômes et formulation alimentaire » est de construire un modèle prédictif de la qualité sensorielle des produits alimentaires par des mesures instrumentales, en particulier en ce qui concerne les interactions entre les arômes et la texture d'un aliment. Les outils prédictifs utilisés à ce jour (les régressions simples, multiples, les PLS...) ne sont pas suffisants. La recherche et le développement de nouveaux outils permettront de mieux comprendre la perception sensorielle d'un produit en sélectionnant des variables à mesurer différentes.

PARTENAIRES

Association ECRIN (Echange - Coordination - Recherche - Industrie), Paris

École Nationale d'Ingénieurs des Techniques des Industries Agricoles et Alimentaires (ENITIAA) de Nantes

AGROPARISTECH, Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement

ISIPCA, Institut Supérieur International du Parfum de la Cosmétique et de l'Aromatique Alimentaire

CIRAD, centre de recherche en agroalimentaire dédié aux pays du sud.

École Supérieure d'Agriculture (ESA) d'Angers, laboratoire GRAPPE

Laboratoire d'Ingénierie des Systèmes Automatisés (LISA) de l'Université d'Angers (EA 4094), équipe Signal-Image.

INTELLITECH, société de recherche et développement dont le cœur de métier est la conception et l'édition de logiciels dédiés aux systèmes intelligents.

GRANDS MOULINS DE PARIS, société française sur le marché européen de la meunerie.

SOREDAB, société française de recherche-développement en biotechnologies.