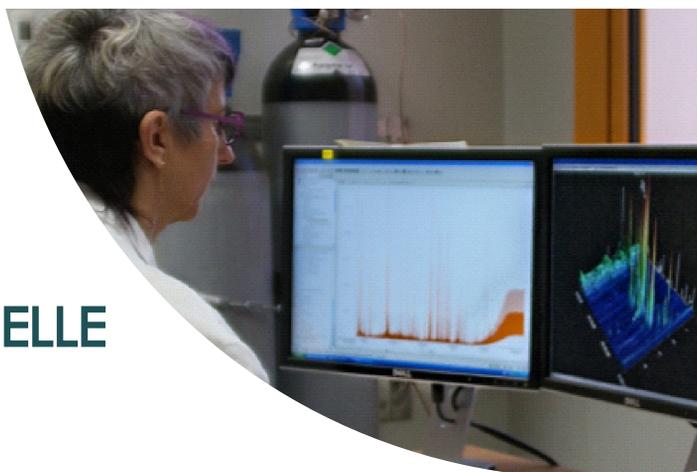


## STIMULI CHIMIQUES DE LA FLAVEUR ET PERCEPTION SENSORIELLE



**FLAVOR** est une plateforme de Recherche et d'Innovation structurée pour comprendre la perception de la flaveur des aliments et le lien entre stimuli chimiques et réponse sensorielle du consommateur.

Elle s'appuie sur une équipe dynamique et deux plateaux de dernière génération :

- un plateau de chimie analytique, spécialisé dans l'analyse des composés volatils et aromatiques, doté d'outils innovants brevetés,
- un plateau d'évaluation sensorielle.

### Nos équipements

#### • Plateau de sensorialité analytique

- Systèmes extractifs automatisés des COVs (*HS, DHS, SPME, SBSE...*)
- Simulateur de mastication (AMADEUS\*)
- Chromatographes en phase gazeuse 1D et 2D couplés à la spectrométrie de masse et/ou à l'olfactométrie
- GC-Olfactométrie et Logiciel associé (WheelOscent\*)
- Dispositif chromatographique d'omission et de recombinaison sélective d'arôme (InnOscent\*)
- Aromathèque

#### • Plateau d'évaluation sensorielle

- Laboratoire normalisé informatisé et modulable (2x15 boxes) *NF EN ISO 8589* et espace dédié aux Focus group et mises en situation

(\*) : dispositif innovant breveté



## Personnel associé

- 4 enseignants-chercheurs (1 PR, 3 MC)
- 2 ingénieures de Recherche
- 2 techniciennes

## Au service des industriels

- Mise au point de protocoles d'extraction et analyse d'arôme et odorants
- Etude ciblée des composés clefs de l'appétence ou off-flavor
- Accompagnement sur plateau d'évaluation sensorielle modulable
- Accueil de panelistes consommateurs externes ciblés
- Formation sur mesure en évaluation sensorielle
- Collaborations au service de l'optimisation des produits

Facilités : Eligibilité au CIR, thèses CIFRE

## Secteurs d'activité

Industrie agroalimentaire  
FOOD and FEED  
Parfums et Cosmétique  
Environnement

## Références



## Exemples de réalisations

- Suivi aromatique et orientation du process
- Recherche et identification des marqueurs aromatiques de la typicité
- Recherche et résolution de défauts aromatiques
- Emballage et préservation de la fraîcheur des produits
- Benchmark sur la perception sensorielle de produits concurrents
- Identification des leviers de l'appétence et de la préférence

## Contacts

Pr Carole Prost

02 51 78 55 17 [Carole.prost@oniris-nantes.fr](mailto:Carole.prost@oniris-nantes.fr)

Dr Laurent Lethuaut

02 51 78 55 11 [Laurent.lethuaut@oniris-nantes.fr](mailto:Laurent.lethuaut@oniris-nantes.fr)