



Givaudan met l'umami à l'ordre du jour afin de créer une nouvelle approche du goût

**Dübendorf, Switzerland, 19 août 2009:** Givaudan effectue actuellement un nouveau travail de recherche scientifique et culinaire autour de l'effet *umami* dans le cadre de son programme TasteSolutions™.

Alliant ses connaissances culinaires et scientifiques approfondies en matière d'analyse du goût et de recherche sur les récepteurs, Givaudan a développé une palette complète d'ingrédients naturels développés autour de l'effet umami. Cette démarche permet à ses spécialistes de créer des arômes qui rendent les produits alimentaires encore plus savoureux et authentiques sans qu'il soit nécessaire de recourir à l'adjonction d'exhausteurs de goût déclarables.

Dans un contexte de consommateurs soucieux de leur santé et de leur bien-être, la tendance à l'étiquetage de messages clairement identifiables et compréhensibles pour les usagers continue à se développer. Cette tendance est à l'origine d'une demande de la part des producteurs de denrées alimentaires de réduire au minimum le nombre d'ingrédients figurant sur l'étiquette et de trouver des alternatives naturelles aux ingrédients artificiels ou à connotation chimique figurant sur l'étiquetage.

Le désir de supprimer les exhausteurs de saveurs tels que le glutamate de sodium (MSG) est au cœur de ce mouvement « clean label ». Le glutamate de sodium est largement utilisé dans l'élaboration d'en-cas et de denrées aromatisées pour fournir une sensation umami qui renforce l'intensité globale du goût. « Umami » est un terme japonais qui signifie littéralement 'goût délicieux'. Il signifie que les aliments sont dotés d'une texture, d'une sensation en bouche et d'une succulence qui font que les consommateurs les trouvent extrêmement attirants. Développer des produits performants et qui ne dépendent pas de l'adjonction de glutamate de sodium constitue un important défi technique pour les producteurs alimentaires.

Par son expertise en matière de création et d'application de l'umami et grâce à la palette complète d'ingrédients à sa disposition, Givaudan fournit à ses clients des arômes conçus sur mesure qui permettent de créer le profil de goût umami parfait pour leur produit.

« Il est important de comprendre comment l'équilibre et l'harmonie du goût participent à l'expérience vécue lorsque l'on mange, » explique Matthew Walter, chef du groupe EAME de Givaudan pour le centre d'expertise culinaire. « Le goût ne se résume pas uniquement aux exhausteurs de saveur communément utilisés comme le glutamate de sodium ou l'IMP/GMP\* - il s'agit d'un phénomène beaucoup plus complexe. Il est essentiel de comprendre la contribution de certains autres ingrédients du goût et de les utiliser selon le juste équilibre pour créer un produit délicieux. Les japonais donnent à cette complexité et à cet équilibre du goût le nom de *kokumi*, notion typique de la tradition culinaire japonaise. »

Dans le cadre de son programme TasteSolutions™, Givaudan a engagé d'importantes ressources pour mieux comprendre l'umami et le kokumi et a mis en place des études sur les récepteurs ainsi que des programmes d'analyse sensorielle destinés à mieux comprendre les complexités du goût. Un effort important porte actuellement sur la possibilité de mesurer l'umami quant à la puissance de ses effets et quant à leur persistance dans le temps. Il s'agit également d'opérer une distinction entre les caractéristiques de goût de différents ingrédients umami.

Travaillant avec ses propres chefs et des panélistes sensoriels dûment formés, Givaudan cherche également à comprendre ce qui fait que le goût des aliments est perçu comme agréable. Givaudan a découvert un grand nombre de molécules nouvelles en procédant à l'analyse de processus traditionnels de fermentation, de techniques de cuisson et d'ingrédients artisanaux qui sont employés dans différentes cuisines du monde pour créer le goût authentique.

De plus, le réseau de partenaires industriels et académiques de la société fournit des possibilités incomparables de développement de nouveaux goûts. En 2008-09, 70% des brevets déposés par Givaudan concernaient la perception et la modulation du goût.

La connaissance globale et approfondie du goût dont bénéficie Givaudan a permis une croissance à deux chiffres du nombre et de la valeur des projets goûts développés par la société au cours des dix huit derniers mois.

**Note du Rédacteur :**

IMP\*: inosinate dissodique

GMP\*: guanylate dissodique

Le programme TasteSolutions™ de Givaudan propose une palette d'ingrédients et de technologies conçus pour permettre aux producteurs et aux transformateurs de denrées alimentaires de réduire le sel ou le sucre utilisé dans leurs produits, tout en maintenant la préférence des consommateurs, ou de l'améliorer en renforçant la succulence

Givaudan Flavours est le partenaire de confiance des plus grandes sociétés alimentaires et de boissons du monde. Il allie son expertise globale et son analyse en matière de compréhension sensorielle à une innovation orientée sur le consommateur pour soutenir des applications produit uniques et de nouvelles opportunités de marché. Depuis la phase de conception jusqu'aux linéaires et aux établissements de restauration rapide, Givaudan travaille avec les fabricants de denrées et de boissons afin de développer des arômes et des goûts pour les produits phares du marché dans les cinq continents.

**Pour obtenir d'autres informations et des photos, veuillez contacter:**

Martine Uzan, Givaudan France  
T +33(0)1/39 98 1938  
Email: [martine.uzan@givaudan.com](mailto:martine.uzan@givaudan.com)