



Givaudan découvre de nouvelles variétés d'orange avec TasteTrek® Agrumes

6 octobre 2008, Dübendorf, Suisse - Givaudan a découvert et analysé huit nouvelles variétés d'orange qui pourraient sans aucun doute avoir un impact sans précédent sur les aliments et boissons aromatisés aux agrumes du futur.

A l'issue d'une récente expédition TasteTrek® Agrumes, qui portait sur l'une des plus importantes collections d'agrumes au monde, Givaudan a identifié et analysé plus de 50 nouveaux agrumes, sur le terrain et dans ses laboratoires.

Cette expédition a été réalisée dans le cadre du partenariat stratégique qui lie Givaudan et l'Université de Californie Riverside (UCR).

Cette collection reflète l'incroyable étendue et la diversité de la palette d'arômes orange dont peuvent disposer aujourd'hui les producteurs de l'industrie agroalimentaire grâce à ce partenariat pour la recherche en arômes agrumes.

"Gold Nugget", "Seedless Kishu" et "Tarocco" ne sont jamais que trois des nombreuses variétés d'orange que Givaudan sera bientôt en mesure d'offrir à ses clients de l'industrie agroalimentaire, et qui viendront rejoindre une gamme d'arômes agrumes personnalisables déjà importante.

"Gold Nugget" est une combinaison énergisante et complexe de notes orange, mandarine, limette, mangue et bergamote. "Seedless Kishu" agrmente les notes de fond orange de touches de melon et de poire pour donner un résultat inattendu et rafraîchissant. Et "Tarocco" flirte avec les Tropiques, alliant l'ananas et la mangue verte à une touche finale délicieusement différente de baies estivales.

C'est en se reposant à la fois sur leur propre expertise, qui est considérable, et sur un outil technologique de synthèse unique d'arômes virtuels (Virtual Aroma Synthesizer, VAS), développé en propre par la Société Givaudan, que les aromaticiens sont en mesure d'analyser rapidement et de traduire les arômes complexes des fruits frais en arômes d'agrumes naturels et dérivés d'arômes naturels, qui vont du traditionnel à l'exotique.

Le mini VAS, utilisé sur le terrain et chez les clients, permet de réduire de plusieurs semaines, voire de plusieurs mois, le temps du développement. Il permet en outre de présenter aux clients de nouveaux concepts d'arômes, sous la forme de palettes étendues d'archétypes ou de notes d'arômes clés, facilement discernables. Ces notes d'arômes clés peuvent être aisément adaptées et affinées pour obtenir un arôme précis qui réponde aux spécifications d'un client en particulier, que cet arôme soit traditionnel ou exotique, ou à la croisée du classique et de l'innovant.

"Cette nouvelle et large collection de variétés d'orange, allée à notre technologie, est l'occasion pour les producteurs agroalimentaires d'intégrer à leur pratique d'innovation les arômes agrumes les plus appréciés au monde et, ainsi, de pouvoir différencier leurs produits sur un marché toujours plus compétitif", explique Dawn Streich, Global Product Manager Agrumes.

Givaudan découvre de nouveaux arômes orange grâce à TasteTrek® Agrumes / 2

"A l'heure actuelle, les palettes de nos consommateurs sont plus que jamais sophistiquées. Leur goût évolue, ils recherchent des arômes agrumes qui dénotent à la fois exotisme et sophistication, tout en voulant satisfaire des attentes plus traditionnelles. La gamme orange répond à cette volonté en leur apportant quelque chose de nouveau et de différent, qui reste néanmoins familier."

"Nous avons examiné les fruits sous tous les angles possibles, nous avons abreuvé nos sens – avec nos papilles, nos yeux, nos nez – de tout ce qu'offrait le verger", ajoute Michelle King, Aromaticienne Boissons et membre de l'Equipe TasteTrek® Agrumes. "Une fois rentrés au laboratoire, nous avons identifié les composantes chimiques qui contribuent à l'unicité de chaque variété. Au final, nous avons traduit ce voyage d'exploration par la nouvelle palette d'agrumes Givaudan, une palette d'arômes dérivés d'arômes naturels qui ne manquera pas de s'imposer auprès de nos clients comme une boîte à outils incontournable d'innovation ."

Les arômes agrumes sont aux premières loges des arômes pour boissons dans le monde entier, et l'orange, dans la catégorie agrumes, occupe le fauteuil de premier rang sur la plupart des marchés.

Notes aux Editeurs :

Givaudan, par la poursuite de ses programmes en cours TasteTrek®, entend encourager ses aromaticiens à se rendre dans différentes régions du monde, à découvrir et goûter à des aliments et des cuisines exotiques et à s'inspirer de la nature qui les entoure, dans le but de faire avancer la recherche et la découverte de nouveaux ingrédients et de promouvoir l'innovation en matière de développement d'arômes.

L'exploration par Givaudan de la collection de variétés d'agrumes de l'Université de Californie Riverside (UCR), dans le cadre du partenariat stratégique qui lie la Société suisse à l'Université nord-américaine, a fourni à Givaudan l'environnement parfait pour l'exploration des agrumes. En effet, UCR a mis à la disposition de son partenaire l'une des collections d'agrumes les plus importantes du monde – soit plus de 1 000 variétés d'agrumes dont un grand nombre ne sont pas destinées au commerce – et les commentaires de certains des meilleurs experts du monde en agrumes. Cette occasion sans précédent a permis à Givaudan d'accéder à une nouvelle appréhension des agrumes. Les aromaticiens et analystes chimistes de Givaudan ont découvert et goûté de nombreuses variétés d'oranges et de mandarines qui ne sont pas encore sur le marché et qui ont captivé leur imagination et donné un coup de fouet à leur créativité collective.

La Division Arômes de Givaudan est un partenaire de confiance pour les entreprises leader de l'industrie agroalimentaire mondiale, qui allie à une expertise internationale dans l'appréhension de l'analyse sensorielle et de l'innovation recentrée sur le client, des applications produits uniques et de nouvelles opportunités commerciales. Du concept à la mise en rayon et à la restauration rapide, Givaudan travaille en étroite collaboration avec les industriels de l'agroalimentaire afin de développer des arômes et des goûts destinés aux produits leaders du marché sur les cinq continents.

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter :

Toni Gill : toni.gill@razor-pr.com TÉl : +44 (0)1869 35 38 00

Lucy Ferguson : lucy.ferguson@razor-pr.com TÉl : +44 (0)1869 35 38 00

Shelby Rohwedder, Coburn Communications: shelby.rohwedder@coburnww.com
Tel: +1 212 536 9836