



GIVAUDAN CRÉE UN VOCABULAIRE SENSORIEL UNIQUE SUR LE SEL POUR GUIDER LA CRÉATION D'ARÔME

? <?xml version="1.0"?>

## **Cette nouvelle innovation sensorielle contribue au développement de produits alimentaires à teneur réduite en sel**

**Dübendorf, 2 septembre 2010** – Givaudan a développé un vocabulaire sensoriel unique dénommé Sense It™ Salt qui permet une description précise des effets complexes du chlorure de sodium sur le goût des produits alimentaires. Sense It™ Salt va accroître la capacité de Givaudan à créer des arômes qui restituent les aspects gustatifs du sel et orientent la préférence des consommateurs vers des produits alimentaires à teneur réduite en sodium.

“Aujourd'hui, l'industrie alimentaire a bien compris que le sel est un exhausteur de goût très efficace et complexe, dont la fonction ne se limite pas à conférer un goût salé aux produits alimentaires. Le sel produit des effets gustatifs différents au fil du temps. C'est ce que nous avons appelé la courbe temporelle du sel” a déclaré Laith Wahbi, Global Product Manager, Département Culinaire.

Grâce à des panels sensoriels de degustateurs qualifiés, Givaudan a démontré que les effets gustatifs du sel peuvent être décomposés en différentes phases successives influençant fortement le profil aromatique du produit développé.

“Nous avons constaté que le profil gustatif évoluait au cours de la courbe temporelle du sel et avons conclu que le qualificatif “salé” n'était plus suffisant pour décrire les effets du chlorure de sodium et l'impact sensoriel qui se produit quand le sel est ajouté, supprimé ou remplacé,” a déclaré Sophie Davodeau, Global Head of Sensory. “Le développement du vocabulaire Sense It™ Salt de Givaudan nous permet d'évaluer avec précision les conséquences d'une réduction de la teneur en sel et la performance des arômes ou ingrédients qui sont utilisés pour restituer le goût des produits à teneur réduite en sel.”

Sense It™ Salt a été développé par une équipe globale d'aromatiseurs, de spécialistes des départements Applications et Analyse Sensorielle. Il est aujourd'hui totalement intégré au vocabulaire Sense It™ qui comporte plus de 350 descripteurs et des références couvrant l'arôme, le goût et la sensation en bouche.

Grâce à cette connaissance sensorielle unique et à sa parfaite maîtrise de la technologie des exhausteurs de sel, TasteSolutions™ Salt va pouvoir guider encore mieux le développement de produits, lorsque Givaudan travaillera en collaboration avec ses clients sur des projets de réduction de la teneur en sodium.

“Réduire la teneur en chlorure de sodium n'est plus une tendance. Il s'agit désormais d'un véritable enjeu. La qualité nutritionnelle et la protection de la santé sont des critères déterminants du développement de produits,” ajoute Laith Wahbi. “Pour nous, Sense It™ Salt est une percée face à l'impératif de réduction de la teneur en sel auquel est confronté l'ensemble de la filière.”

Grâce à TasteSolutions™ Salt et au vocabulaire Sense It™ Salt, Givaudan travaille en partenariat avec ses clients pour réduire les teneurs en sodium dans toute une série d'applications : les soupes, les sauces et les snacks, les plats cuisinés, les produits céréaliers ou la boulangerie – sans aucune concession sur le goût.

D'autre part, Givaudan suit de près et se prépare aux modifications réglementaires applicables à la teneur en sel dans certains pays. Il s'agit de travailler en partenariat avec les industriels alimentaires, afin d'anticiper les évolutions et de les aider à être performants sur le marché dans le cadre de ces nouveaux régimes plus stricts.

---

**Notes aux rédacteurs en chef :**

La Division Arômes de Givaudan est le partenaire de confiance pour toutes les Sociétés leaders dans le domaine de l'alimentation et des boissons. Le Groupe combine son expertise globale en matière de compréhension sensorielle et d'analyse avec des innovations axées sur les consommateurs, pour des applications uniques sur les produits et de nouvelles opportunités de marché. Qu'il s'agisse de concepts, d'approvisionnements de magasins ou de restauration rapide, Givaudan collabore avec des fabricants de plats cuisinés et de boissons pour développer des arômes et des goûts utilisés dans des produits leader sur les marchés des cinq continents.

Pour de plus amples informations, veuillez contacter :

Martine Uzan

T +33 1 39 98 1938

E [martine.uzan@givaudan.com](mailto:martine.uzan@givaudan.com)