Notes importantes :

***Ne pas** écrire hors des zones grises. Tout texte ou image hors des champs dédiés **sera supprimé**.*

***Ne pas** changer la structure du formulaire. Tout changement entrainera le refus de l'abstract. Entrez simplement le texte correspondant dans chacun des items dédiés.*

Titre :

Efficacité de l'Utilisation d'une Source d'Umami Végétale sur la Qualité Sensorielle de Matrices Alimentaires à Teneur Réduite en Sel

Auteurs & affiliations :

Les affiliations doivent être indiquées sous le format exposant par des lettres après chaque nom qui renvoient à chaque structure. Le présentateur doit être souligné.

Dutoit A.[a], Guezenec A.[a], Dufreneix F.[b], Baty Julien C.[c], Coroller L.[d], Renaud C[a].

[a] ADRIA, Quimper, France

[b] CEVA, Centre d'Etude et de Valorisation des Algues, Pleubian, France

[c] VEGENOV, St Pol de Léon, France

[d] Univ Brest, INRAE, Laboratoire de Biodiversité et Ecologie Microbienne, Quimper, France

Mots clefs :

Dans la limite de 5 mots clefs maximum

Umami, Sel, Algues, Analyse Sensorielle, Fonctionnalité



Résumé :

Votre abstract doit être en style “Normal” et doit être d’une longueur maximale de 300 mots. Les images pouvant faciliter la compréhension sont acceptées.

Les abstracts peuvent être rédigés en langue française ou en langue anglaise.

Préparation de l’abstract :

1- Le titre doit être clair et concis mais suffisamment long pour indiquer clairement la nature de l’étude. Mettez une majuscule à chaque mot et pas de point à la fin
2- L’abstract doit indiquer clairement la nature de l’étude, les méthodes, les résultats et les conclusions de l’étude.
3- Les références bibliographiques sont acceptées et doivent être indiquées avec un chiffre entre crochet (renvoi en fin de document).

La France s’est engagée à réduire de 30% la consommation de sel, impactant les produits de charcuterie dans lesquels le sel joue un rôle sensoriel, microbiologique et fonctionnel. Le glutamate et certains nucléotides responsables de la saveur umami peuvent renforcer la perception du goût salé dans des produits contenant 25 à 40% de sel en moins [1]. Les algues et les champignons, riches en composés umami, représentent un potentiel intéressant pour diminuer le sel dans les aliments. La perception du goût salé peut également être influencée par la présence d’autres composants tels que les sucres, les protéines et la matière grasse.

Cette étude vise à évaluer l’efficacité de différents Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI) à saveur umami sur le maintien des qualités organoleptiques, microbiologiques et fonctionnelles de matrices alimentaires réduites en sel.

Premièrement, trois PAI (deux issus d’algues, un de champignon) ont été produits sous forme de bouillon et leur efficacité à maintenir la perception du goût salé dans des solutions aqueuses a été évaluée par analyse sensorielle. L’innocuité microbiologique de ces PAI a été vérifiée et leurs propriétés fonctionnelles caractérisées. Les résultats ont montré que les PAI n’ont pas de propriétés texturantes ou moussantes, ce qui facilite leur intégration dans une matrice alimentaire. Le PAI issu de l’algue *Palmaria palmata* a démontré un potentiel effet exhausteur du goût salé et a été sélectionné pour la suite.

Pour complexifier le modèle, des matrices à base de ricotta et à teneurs variables en glucides, protéines, lipides, PAI et sel ont ensuite été formulées selon un plan d’expérience puis évaluées sensoriellement. Les résultats préliminaires montrent que le PAI ne contribue que faiblement à la perception du goût salé lorsqu’il est mis en œuvre dans ces matrices.

L’efficacité du PAI sera enfin évaluée dans des matrices charcutières en testant des concentrations plus élevées.

Références

[1] Rocha RAR, Ribeiro MN, Silva GA, Rocha LCR, Pinheiro ACM, Nunes CA, Carneiro JDS. Temporal profile of flavor enhancers MAG, MSG, GMP, and IMP, and their ability to enhance salty taste, in different reductions of sodium chloride. J Food Sci. 2020 May;85(5):1565-1575

