

Louvain-la-Neuve, 24 janvier 2011

Recherche UCL

La chimie des arômes : un voyage passionnant au travers des plus grands crus... de chocolats, bières et vins

De Cuba à Madagascar pour le chocolat, de Tchéquie en Nouvelle-Zélande pour le houblon et la bière ou au cœur du Sauternais et de l'AOC Château-Chalon pour le vin, l'Unité de brasserie et des industries alimentaires de l'UCL tente d'identifier quelles sont les matières premières et les procédés agro-alimentaires qui assurent à la denrée alimentaire la meilleure qualité et la plus grande durée de conservation. Une recherche qui crée au quotidien un dialogue entre chimistes et épiciers !

Sonia Collin et son équipe retrouve, dans les matières étudiées, les deux principaux fleurons belges (chocolat et bière), mais aussi plusieurs matières premières issues des pays du Sud, ce qui justifie son implication dans plusieurs programmes de coopération.

Son laboratoire développe des outils méthodologiques nécessaires à la prédiction et à l'optimisation de la conservation de la qualité organoleptique des aliments. Le savoir-faire UCL se situe principalement à deux niveaux :

- une grande connaissance des voies de formation des arômes
- une maîtrise de la structure des polyphénols¹, cette grande famille de molécules naturelles aux propriétés exceptionnelles puisque modulant à la fois les qualités nutritionnelles, la couleur et l'astringence des aliments

Le fameux resvératrol, tant vanté par les œnologues comme molécule "santé" du vin, a été découvert pour la première fois au sein du laboratoire UCL dans le cacao et le houblon. Les chercheurs ont également beaucoup travaillé avec des chocolatiers belges en vue d'augmenter le pouvoir antioxydant du chocolat. Ces recherches ont mené au dépôt de deux brevets.

Sur le plan brassicole, au travers d'un des projets socles du plan Marshall (Consalim) impliquant plusieurs brasseries wallonnes, l'UCL tente d'améliorer la stabilité organoleptique des bières spéciales, tant au niveau de la qualité de leurs arômes que de leur stabilité colloïdale. Récemment, les chercheurs ont ainsi identifié le sotolon, molécule à l'origine d'agréables arômes de noix dans le vin Jaune, comme responsable des notes madérisées se développant dans certaines bières spéciales.

¹Polyphénol : composé d'origine végétale aux propriétés antioxydantes.

INFOS PRATIQUES

Infos : <http://www.uclouvain.be/inbr>

Qui ? Sonia Collin, professeur au Earth and Life Institute de l'UCL : 010 47 29 13 ou 0476 21 74 07, sonia.collin@uclouvain.be