printemps des sciences

Sciences en tête 13 - 19 mars 2006

ULB

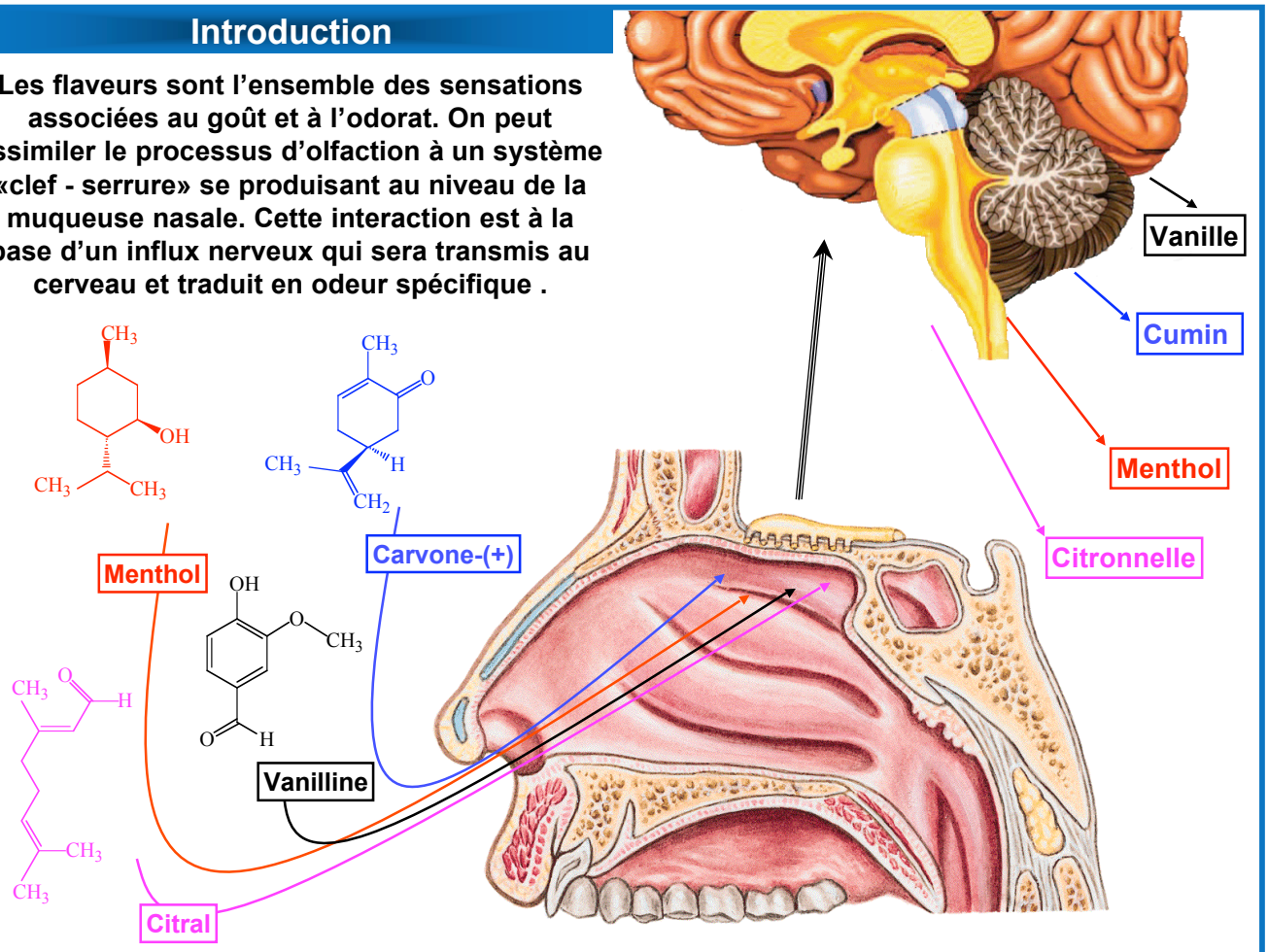
LE NEZ EN FÊTE

Debailleul Fabien, Drielsma Myriam, Ghesquière Jonathan, Mattiuzzi Alice, Picron Jean-François et Tylleman Benoît

Elias Benjamin, Chimie Organique et Photochimie

Introduction

Les flaveurs sont l'ensemble des sensations associées au goût et à l'odorat. On peut assimiler le processus d'olfaction à un système «clef - serrure» se produisant au niveau de la muqueuse nasale. Cette interaction est à la base d'un influx nerveux qui sera transmis au cerveau et traduit en odeur spécifique .



Chimie des flaveurs

D'autre part, différentes molécules peuvent avoir une odeur similaire. Par exemple, à la fois le menthol et l'énantiomère R de la carvone (Carvone-(-)) possèdent l'odeur de la menthe. C'est aussi le cas du 2-acétylthiazole, de la 2-acétylpyrroline et de la N-méthylimino-3-butan-2-one qui possèdent l'odeur de pop-corn.

Les flaveurs de synthèse proviennent de réactions entre plusieurs réactifs qui ont parfois des odeurs nauséabondes.

© Toute reproduction, même partielle, doit indiquer clairement le nom de tous les auteurs, le nom du Service/Département, ainsi que la mention « printemps des sciences 2006 - Bruxelles»

FACULTE DES SCIENCES
UNIVERSITE LIBRE DE BRUXELLES