

printemps des sciences

Avec le soutien de la Ministre de l'Enseignement supérieur et de la Recherche Scientifique

Évolution(s) Révolution(s)

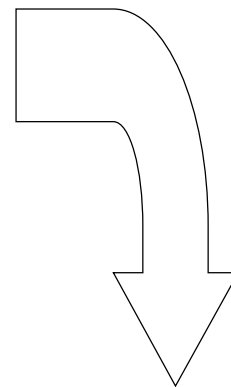
23 - 29 mars 2009



INGENIERIE GASTRONOMIQUE
INSTITUT MEURICE
 Service des Sciences et Technologies Alimentaires

Le changement de couleur du homard à la cuisson

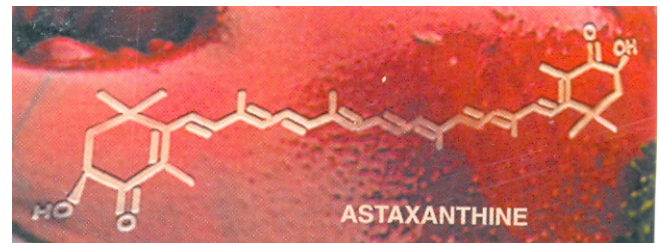
Couleur Bleue = Asthaxanthine
 liée à une protéine : crustacéine



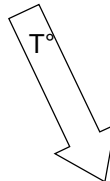
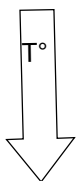
Cuisson :
 Dénaturation
 Protéine
 ◇ Complexe
 ROUGE

Complexes Astaxanthine +
 Protéine
 -> **colorants naturels**

Protéine-Caroténoïde



Famille des
 Caroténoïdes



À très haute t°, détérioration asthaxathine en β-ionone

Arômes puissants

Molécules aromatiques \ **béta-Ionone (violette, fraise)**

Homard breton, riz Koshi i kari, poudre de homard, gaspacho de fraises



Photo : JP Gabriel