



# Bases de la formulation d'arômes



Niveau d'étude  
BAC +5



ECTS  
2 crédits



Composante  
Faculté des  
Sciences

## En bref

- › **Date de début des cours:** 1 sept. 2021
- › **Langue(s) d'enseignement:** Français
- › **Méthode d'enseignement:** En présence
- › **Organisation de l'enseignement:** Formation initiale
- › **Ouvert aux étudiants en échange:** Non

CM : 12h

TP : 8h

## Objectifs

Étudier les bases nécessaires à la formulation d'arômes, puis à l'adaptation des arômes créés à différentes applications.

Thème : Arôme salé – Arômes café/chocolat - Arômes fruits

## Présentation

### Description

Intervention d'un aromaticien pour les apprentissages suivants:

- 1- Bases pour la formulation d'un arôme salé (viande).
- 2- Bases pour la formulation d'un arôme chocolat et d'un arôme café
- 3- Bases pour la formulation d'arômes de fruits
- 4- Préparation au projet de formulation d'arôme (voir module HAC011C) : études des différentes matières premières à utiliser, contraintes d'utilisation (législation), applications dans différents milieux

Volumes horaires\* :

## Pré-requis nécessaires

Master 1 ICAP A&P ou formation équivalente

## Contrôle des connaissances

100% contrôle terminal (oral)

## Syllabus

Apprentissage des ingrédients pour l'aromatique :

- 1- Bases pour la formulation d'un arôme salé (viande).
- 2- Bases pour la formulation d'un arôme chocolat et d'un arôme café
- 3- Bases pour la formulation d'arômes de fruits



---

## Informations complémentaires

Contact(s) administratif(s) :

Secrétariat Master Chimie

<https://master-chimie.edu.umontpellier.fr/>

## Infos pratiques

---

### Lieu(x)

› Montpellier - Triolet