

SENSO MONTH

«TROIS COMPOSÉS PAR MOIS, POUR S'EXERCER ET SE SENSIBILISER AUX ARÔMES.»

Le laboratoire EXCELL est un laboratoire expert dans l'analyse des boissons. Deux savoir-faire importants du laboratoire sont les analyses microbiologiques et les analyses en chromatographie. Le raliement de ces deux domaines d'expertises sont notamment les arômes que les microorganismes peuvent produire ou révéler, que nos systèmes chromatographiques permettent de doser et qui au final participent en grande partie aux qualités de vos produits. Il peut s'agir d'arômes recherchés positifs ou bien d'arômes redoutés négatifs.



En 2019, nous avons proposé la SENSOBOX, solutions réalisées à partir de nos composés purs que nous utilisons comme standards dans nos dosages. Ces solutions permettent de se sensibiliser à environ 80 arômes par exercice de reniflage à l'image de ce qui se pratique en parfumerie. Pour l'année 2022, nous avons choisi de proposer un concept interactif d'abonnement donnant l'accès chaque mois à 3 solutions de SENSOBOX et aux fiches techniques détaillant leurs éléments scientifiques (voies de production, seuils de perception, dosages possibles, réglementation éventuelle...).

TARIF D'UN ABONNEMENT

- 60€ par mois
- Possibilité de remise grâce à un quizz présent dans chaque Senso Month

SensoBox by EXCELL : ARÔMES MAJEURS

| Composés | Descripteurs | |
|--|---|----|
| Thiols volatils | | |
| 4-Méthyl-4-mercaptopentan-2-one (4MMP) | buis, genêt | 1 |
| 3-Mercaptohexanol (3MH) | pamplemousse, fruit de la passion | 2 |
| Acétate de 3-mercaptohexyl (A3MH) | bourgeon de cassis, fruit de la passion | 3 |
| Arômes fermentaires | | |
| Acétate d'isoamyle (AI) | banane, bonbon anglais | 4 |
| Acétate d'hexyle (AH) | poire / cassis | 5 |
| Acétate de phényléthyle (APE) | rose | 6 |
| 2-Phényléthanol (PE) | rose, floral | 7 |
| Butanoate d'éthyle (C4C2) | ananas / fruits rouges | 8 |
| Décanoate d'éthyle (C10C2) | floral, savon | 9 |
| Hexanoate d'éthyle (C8C2) | anis, pomme, réglisse | 10 |
| Terpènes | | |
| Linalol | rose | 11 |
| α -Terpinéol | muguet | 12 |
| Citronellol | citronnelle | 13 |
| cis-Rose Oxide | rose fanée | 14 |
| Composés du Bois | | |
| Furfural | amande | 15 |
| Gaïacol | fumé | 16 |
| trans-Nonénal | bois frais, planche | 17 |
| cis/trans-Whiskylactone | noix de coco | 18 |
| Eugénol | épicé, clou de girofle | 19 |
| Vanilline | vanillé | 20 |
| Maltol | caramel | 21 |
| Benzaldéhyde | amande | 22 |
| Aldéhyde cinnamique | canelle | 23 |
| Cédrol | résineux | 24 |
| 2-Furfurylthiol (FFT) | café torréfié | 25 |
| 2-Acétalpyrazine | pop-corn | 26 |
| Dérivés C13 | | |
| β -damascénone | compote de pomme, floral | 27 |
| β -ionone | violette | 28 |
| Furanones | | |
| Furanéol | caramel, confiture de fraise | 29 |
| Divers | | |
| Rotundone | poivré | 30 |
| g-nonalactone | fruits exotiques | 31 |

SensoBox by EXCELL : PRINCIPAUX DEFAULTS

| Composés | Descripteurs | |
|--|------------------------------------|----|
| Notes vertes | | |
| 2-Isobutyl-3-méthoxypyrazine (IBMP) | poivron vert, asperge | 32 |
| cis-3-Hexénol | herbacé | 33 |
| Hexanal | floral, végétal | 34 |
| 2-méthyl-propanal (isobutyraldéhyde) | malt vert | 35 |
| IPMP | Végétal, petit pois | 62 |
| Phénols volatils | | |
| Ethyl-4-phénol (E4P) | écurie, sueur de cheval | 36 |
| Ethyl-4-gaïacol (E4G) | épice, fumé, gouache | 37 |
| Goûts moisissus terreux (GMT) | | |
| Géosmine | terre humide, betterave | 38 |
| 1-Octèn-3-one | champignon frais | 39 |
| Goût de Bouchon | | |
| 2,4,6-Trichloroanisole (TCA) | bouchon, liège | 40 |
| 2,4,6-Tribromoanisole (TBA) | moisi, liège | 61 |
| Vieillescence | | |
| Sotolon | curry, noix | 41 |
| Phenylacetaldehyde | rose fanée, miel | 42 |
| o-aminoacétophénone (AAP) | miel, encaustique | 43 |
| Diacétyl | beurre | 44 |
| 3-Méthyl-2,4-nonanedione | pruneau | 45 |
| 3-Méthyl-2-butène-1-thiol | chien mouillé, mouffette, putois | 46 |
| Composés soufrés nauséabonds | | |
| Sulfure d'hydrogène (H ₂ S) | œuf pourri | 47 |
| Ethanethiol | oignon | 48 |
| Méthionol | chou cuit | 49 |
| Sulfure de diméthyle | oignon, chou cuit, maïs | 60 |
| Amines Biogènes | | |
| Cadavérine | Putride | 50 |
| Putrescine | Chair putréfiée | 51 |
| Acides Gras | | |
| Acide Isobutyrique | Vomi, rance, parmesan | 52 |
| Acide isovalérique | Fromage, "vieille chaussette" | 53 |
| Acide Octanoïque | Goût rance, savonneux, melon abîmé | 54 |
| Acide Décanoïque | Goût rance, savonneux, melon abîmé | 55 |
| Divers | | |
| Acétate d'Ethyle | solvant, colle scotch | 56 |
| Acide Acétique | vinaigre | 57 |
| Ethanal | pomme | 58 |
| Indole | basse-cour, ferme | 59 |

Pour plus de renseignements, veuillez contacter secretariat@labexcell.com // 05 57 77 96 27
Laboratoire EXCELL - 25 rue Aristide Bergès, 33270 Floirac