

Différences interculturelles dans l'appréciation sensorielle de fromage frais contenant *Capsicum annuum* var. Jalapeño

D. A. AVALOS, M. JACQUOT, J. HARDY
Avec la collaboration technique de Y. Gillet



Séminaire 2005 de l'École Doctorale. Nancy, Janvier 2005

Laboratoire de Physicochimie et Génie Alimentaires.
2, avenue de la Forêt de Haye- B.P. 172. F-54505 Vandoeuvre-lès-Nancy Cedex. Tel / Fax : (33) 03 83 59 58 04
E-mail: Angelica.Avalos@ensaia.inpl-nancy.fr 3^{ème} année de Thèse

Introduction

La production du lait de chèvre au Mexique est de 0,150 millions de tonnes métriques, c'est le premier producteur d'Amérique. En opposition, la consommation de fromage de chèvre n'est pas représentative.

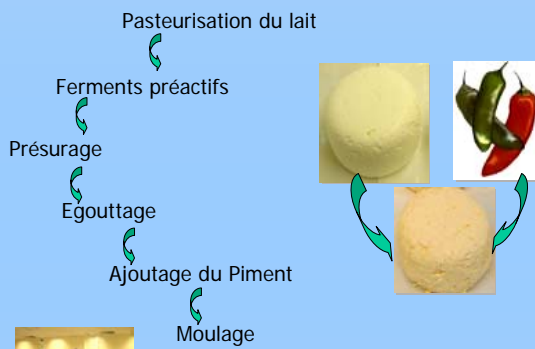
L'objectif de cette étude est de comprendre les phénomènes culturels qui interviennent dans l'appréciation d'un fromage de chèvre et d'adapter la technologie fromagère française pour obtenir un fromage de chèvre frais en accord avec les préférences mexicaines.

Objectifs

- Mettre au point une technologie pour la fabrication de fromage au lait de chèvre en introduisant du piment Jalapeño.
- Examiner les différences entre deux populations: natifs Mexicains et natifs Français, dans l'acceptation d'un produit.
- Etudier l'effet du piment sur l'appréciation d'un produit.
- Déterminer si la couleur du produit influence la perception du caractère brûlant du piment.

Matériels et Méthodes

◆ Définition de la Technologie:



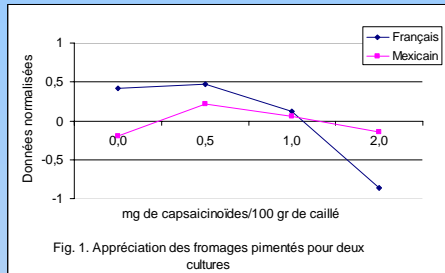
◆ Analyses Physicochimiques:

- Composition fine du piment (matière sèche, protéines, lipides, glucides, minéraux et capsaïcinoïdes);
- composition du lait et des fromages (matière sèche, lipides, protéines...).



◆ Analyse Sensorielle:

- Mise en place de deux jurys :
 - un français de 12 personnes
 - un mexicain de 12 personnes, nouvellement arrivés en France



- Dégustation: onze échantillons sont proposés aux jurys, deux sans piment (blancs) et 9 avec trois niveaux de capsaïcinoïdes apportés par :
 - du piment Jalapeño rouge
 - ou du piment Jalapeño vert
 - ou un mélange de capsaïcine et de dihydrocapsaïcine.

Résultats

- Dans la technologie de fabrication, le procédé est optimisé et répétable, la phase idéale d'ajout du piment identifié.
- Les premiers essais montrent que le Jury Français accepte bien les fromages peu pimentés (0.5 mg de capsaïcinoïdes, les plus préférés), comparables aux blancs et ne tolèrent pas les plus pimentés (2,0 mg de capsaïcinoïdes).
- Le Jury Mexicain montre une préférence marquée pour les fromages peu et moyennement pimentés (0.5 et 1.0 mg de capsaïcinoïdes), les blancs et les plus pimentés sont les moins appréciés.

Conclusions

- La technologie de fabrication de fromage frais pimenté au lait de chèvre est mise au point.
- La dégustation nous a permis de définir les quantités acceptées de piment par les deux Jurys.
 - Nous poursuivrons les expériences pour affiner ces résultats.

