



Studio d'enregistrement



Logiciel de montage

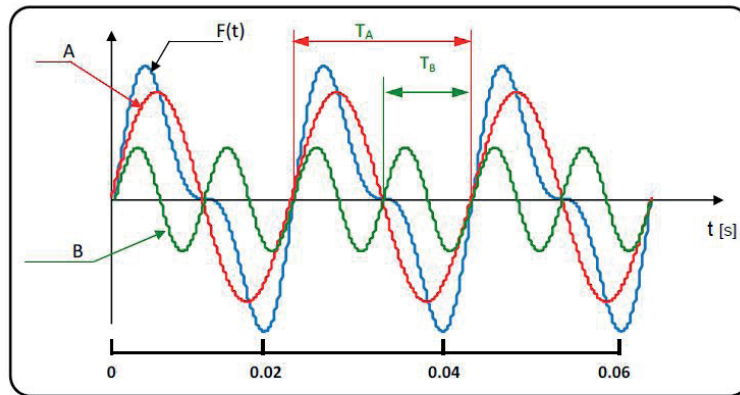


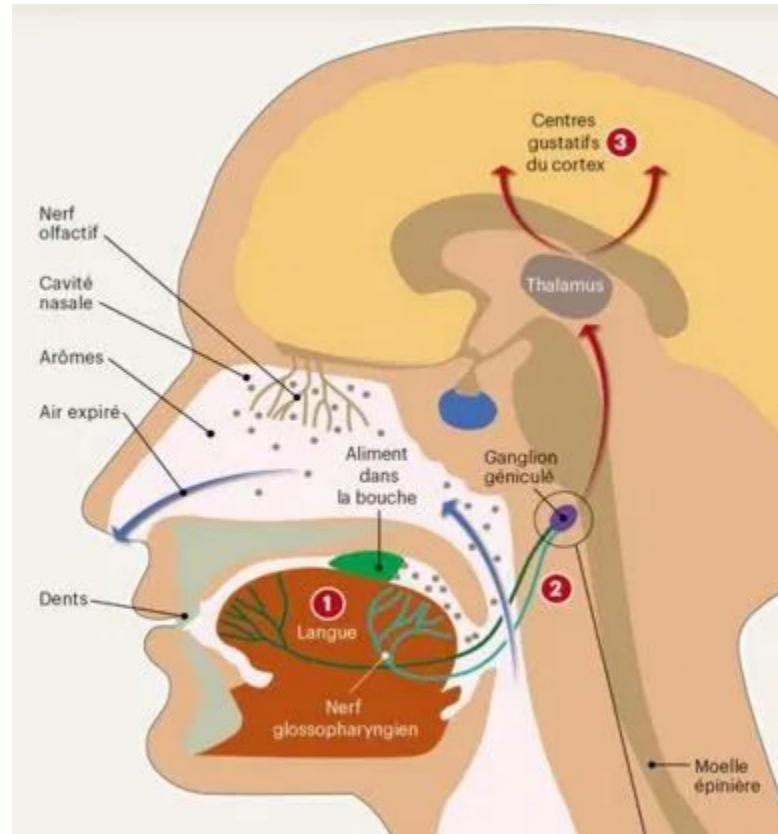
Figure 4.4 : Décomposition en série de Fourier de la fonction $F(t)$

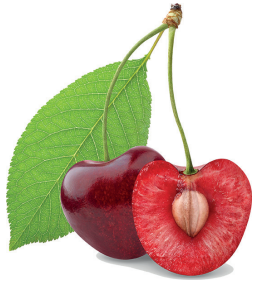
Décomposition du son en ondes sinusoïdales pures

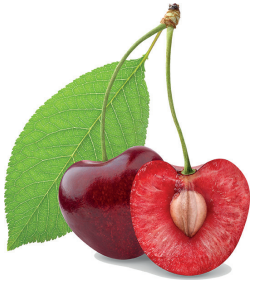


Artiste mélangeant musique électronique et saxophone.

Creation of flavour



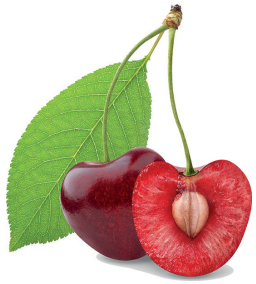




Texture



Pectine
Eau



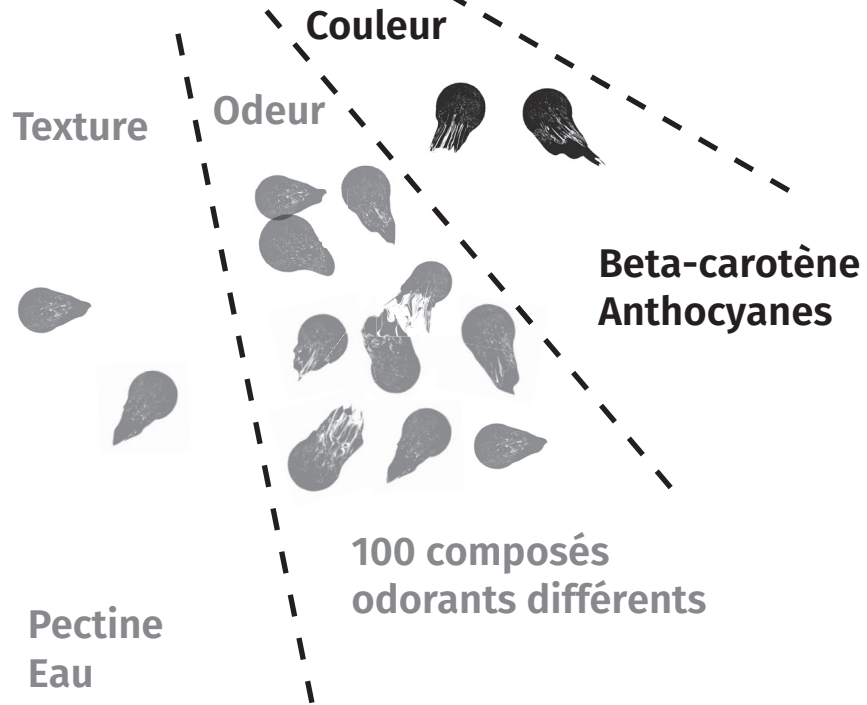
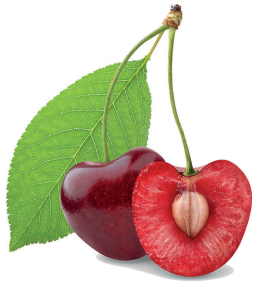
Texture

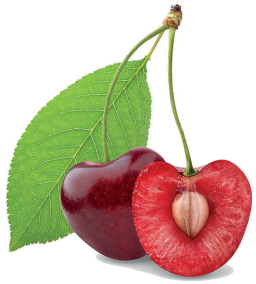
Odeur



Pectine
Eau

**100 composés
odorants différents**





Saveur

**Fructose
Glucose
Acides**

Couleur

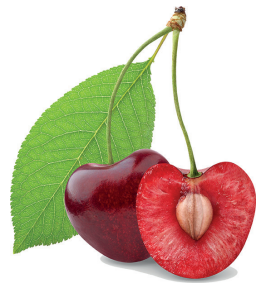
**Beta-carotène
Anthocyanes**

Texture

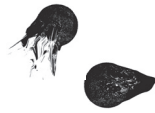
Odeur

**100 composés
odorants différents**

**Pectine
Eau**



**Elements
nutritionnels**



**Vitamines
Minéraux**

Saveur



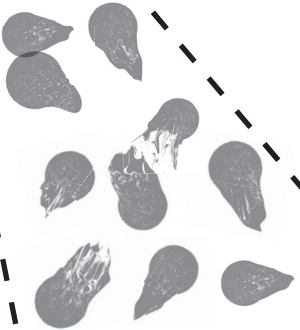
**Fructose
Glucose
Acides**

Couleur



Texture

Odeur

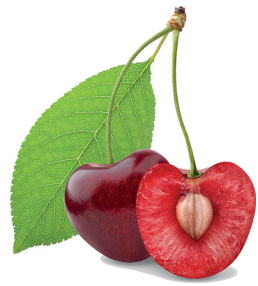


**Beta-carotène
Anthocyanes**



**Pectine
Eau**

**100 composés
odorants différents**



Éléments nutritionnels

Vitamines
Minéraux

Saveur

Fructose
Glucose
Acides

Couleur

Protéines
Fibres

Texture

Odeur

Beta-carotène
Anthocyanes

Huile
Amertume

100 composés
odorants différents

Saveur

Texture

Pectine
Eau

100 composés
odorants différents

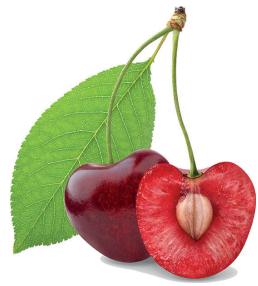
Couleur

Odeur

Vitamines
Minéraux

Éléments
nutritionnels





Éléments
nutritionnels

Vitamines
Minéraux

Saveur

Couleur

Fructose
Glucose
Acides

Texture

Odeur

Beta-carotène
Anthocyanes

Huile
Amertume

Protéines
Fibres

Pectine
Eau

100 composés
odorants différents

100 composés
odorants différents

Saveur

Texture

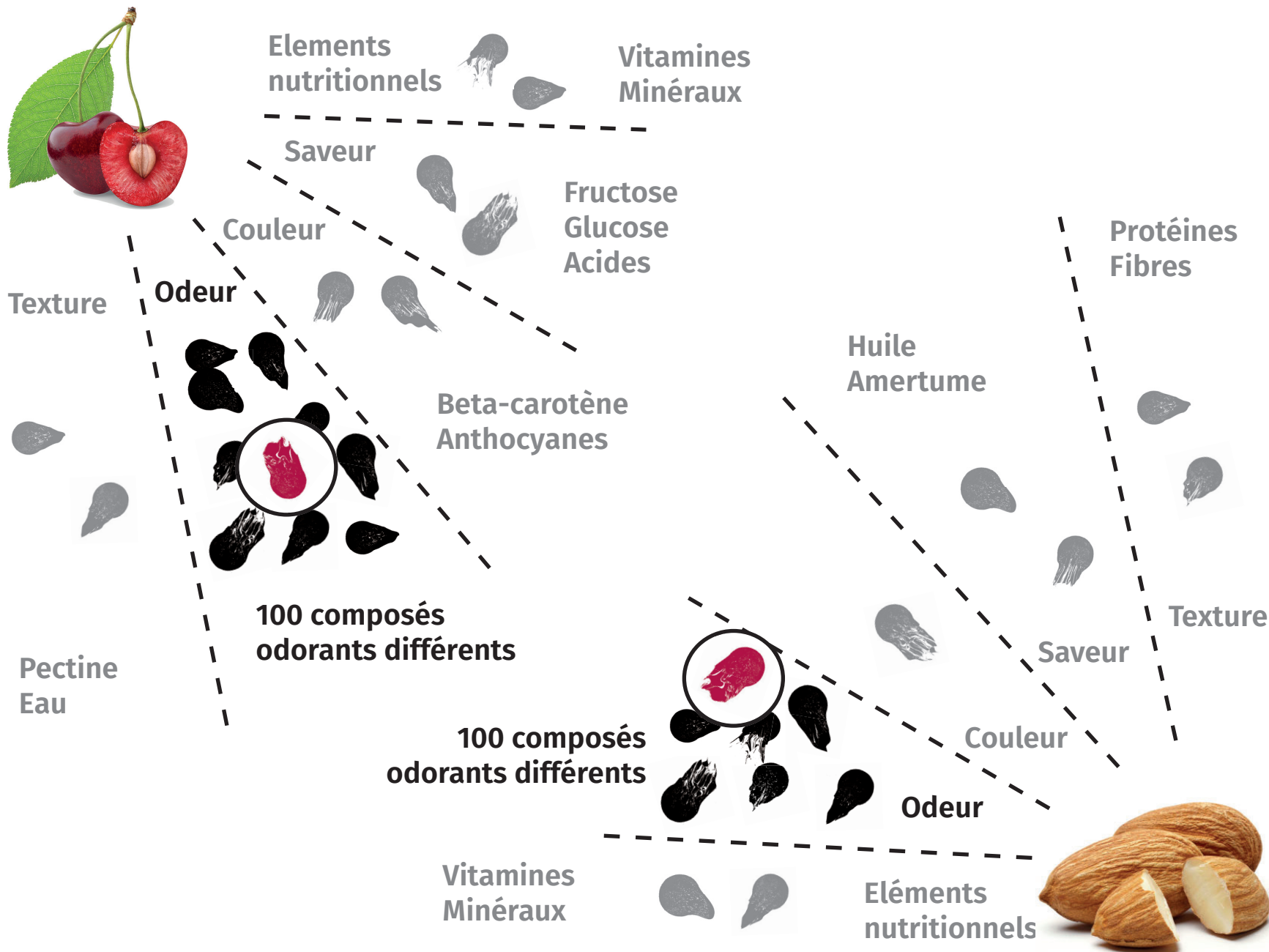
Couleur

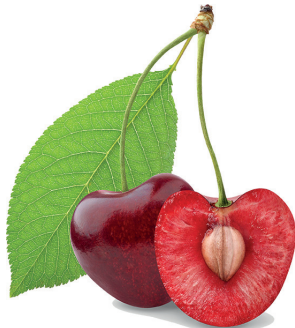
Odeur

Vitamines
Minéraux

Éléments
nutritionnels



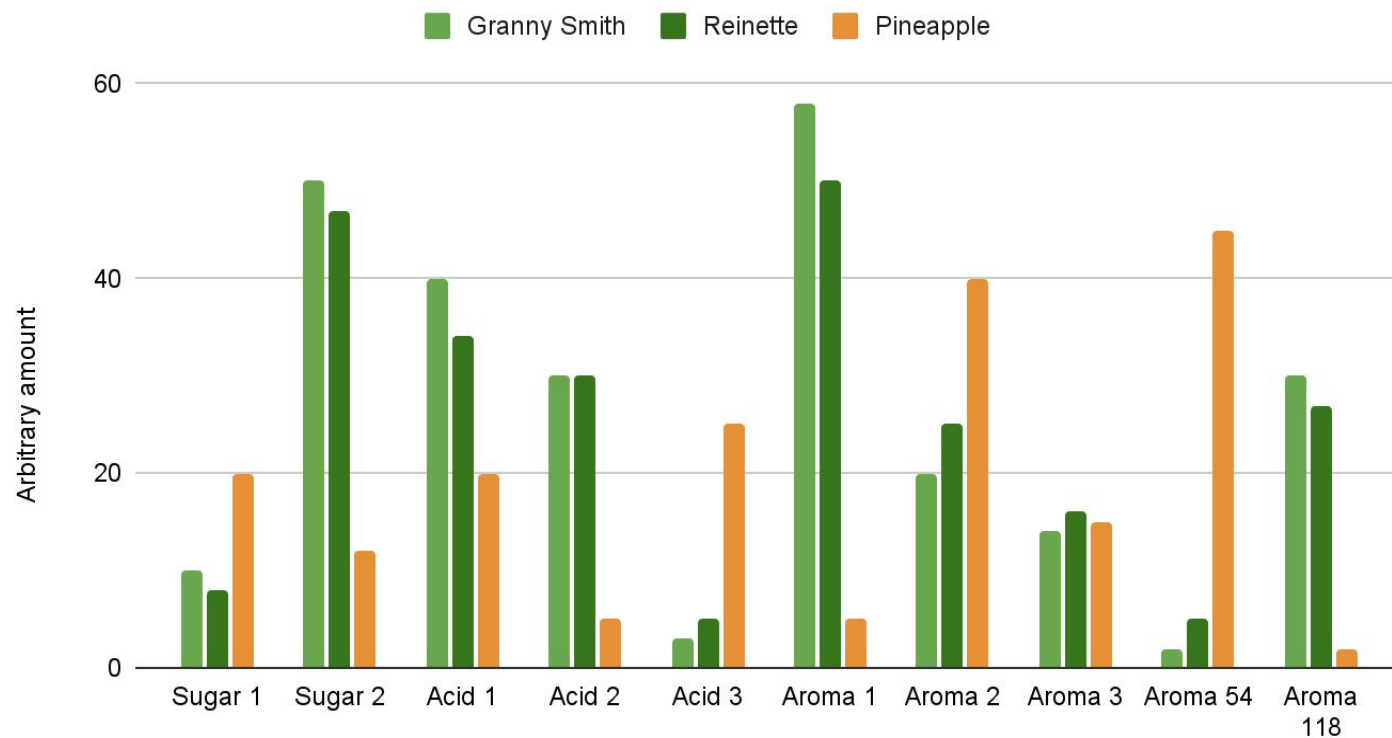




Amerise



Difference of composition between 3 fruits





Ideas for Note by note flavour creation

Base chord: Consists of a combination of taste compounds

Fructose, sucrose, salt, citric acid, tartaric acid, piperine, oils, ethanol, etc...

Middle chord: Consists of a combination of main odorant compounds

Benzaldéhyde, Dihydrocoumarine, Octenol, Methylthiobutyrate, Allyl disulfide

Top chord: Consists of a combination of secondary odorant compounds

Cis Hexenol, Eugenol, Furaneol, 2 ethylfenchol



Gateau imitation rhubarbe utilisant Amerise.
Andrea Camastra, Senses



Sushi note à note
Guillaume Siegler - Chef du Cordon Bleu Japon
1er prix du concours international
de cuisine note à note 2016



Pierre gagnaire - Premier
plat note à note servi en
restaurant (2009)



Coque au vin
Dao Nguyen et Pascale Altomonte
1er prix du concours international
de cuisine note à note 2015



Ricotta et nuage à l'Onium
Andrea Camastra, Senses



Légine grillée au feu de bois,
chou-fleur Olli , sauce kientzheim
Olivier Falchi, Sofitel Buenos Aires