

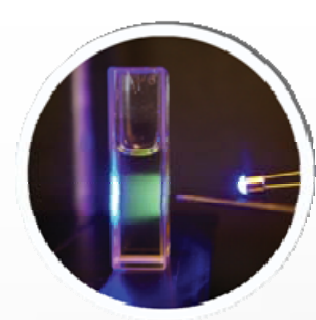


Centre de recherche, de développement et de transfert technologique acéricole inc.

Fédération des producteurs
acéricoles du Québec



Agriculture and
Agri-food Canada



De saveur, de science et de sève

Conférence sensorielle sur l'érable, UQAM

LE SIROP D'ÉRABLE AU GOÛT DU JOUR!

Nathalie Martin, Ph. D., chimiste, Centre ACER

AGORA HYDRO-QUÉBEC DU CŒUR DES SCIENCES, 25 FÉVRIER 2016



La mise en marché du sirop d'érable québécois

- La vente directe à la ferme (10%)
- La vente au détail avec intermédiaires (5%)
- La vente en vrac (85%) :
 - ✓ 220 000 barils
 - ✓ Vérification de la qualité et classement par ACER Division inspection Inc



Paramètres évalués

- ✓ Classe de couleur (AA, A, B, C, D, NC)
- ✓ Teneur en extraits secs solubles (° Brix)
- ✓ Authenticité (SpectrACER)
- ✓ Limpidité
- ✓ Dépistage du plomb (aléatoire)
- ✓ Qualité organoleptique (défauts de saveur)



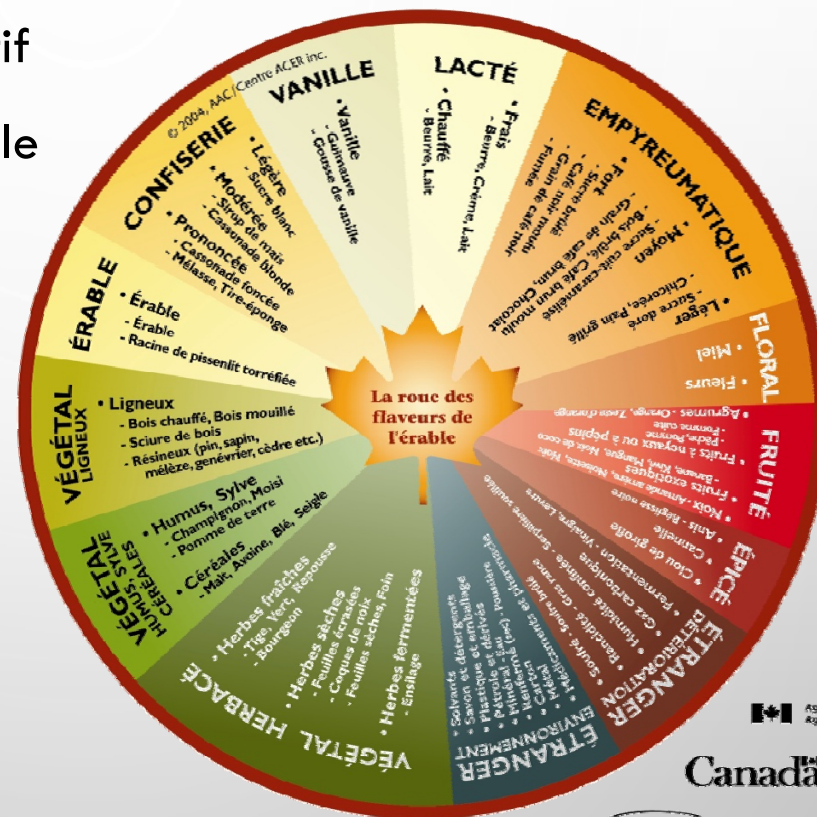
Photo : J'aimelable .ca

La qualité organoleptique du sirop d'érable

1. Sans défaut ou avec un léger goût de caramel, de sève ou de bois
2. Défauts de saveurs : bourgeon, sève, surcaramélisé, brûlé, microbiologique, etc.



- Élaboration d'un lexique descriptif et documenté spécifique à l'érable et permettant de traduire les perceptions sensorielles
- Développement d'une méthode d'entraînement et de contrôle de la performance d'un panel de juges experts
- Personnel entraîné rare



L'évaporation et la transformation de la sève

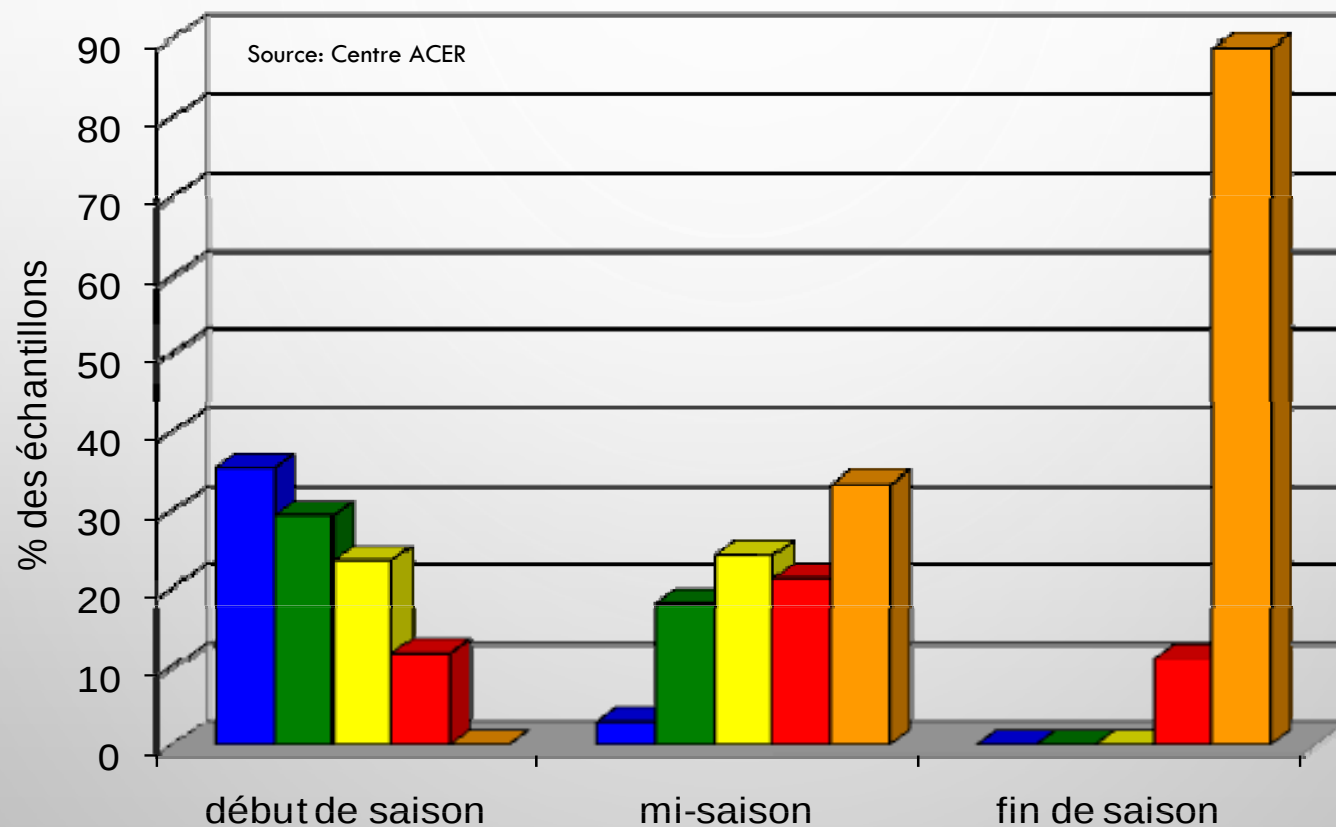
- Effet du traitement thermique (évaporateur)
- Modification des propriétés de la sève
- Développement de la couleur
- Formation de la flaveur caractéristique du sirop d'érable



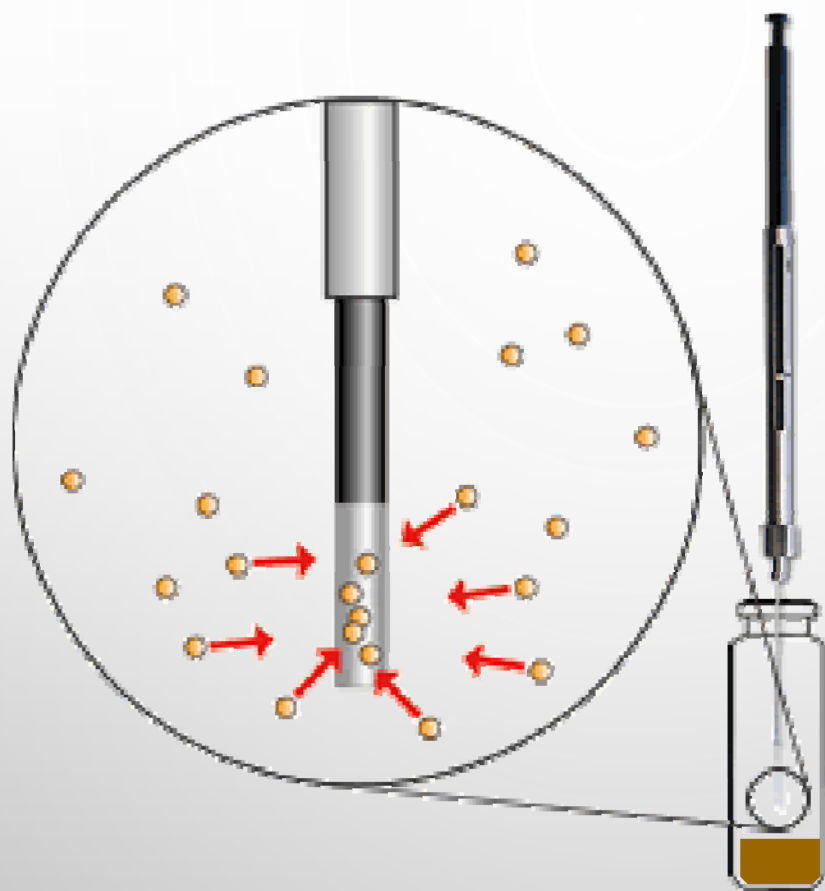
L'évolution de la couleur du sirop d'érable



■ extra-clair ■ clair ■ médium ■ ambré ■ foncé



L'identification des substances odorantes

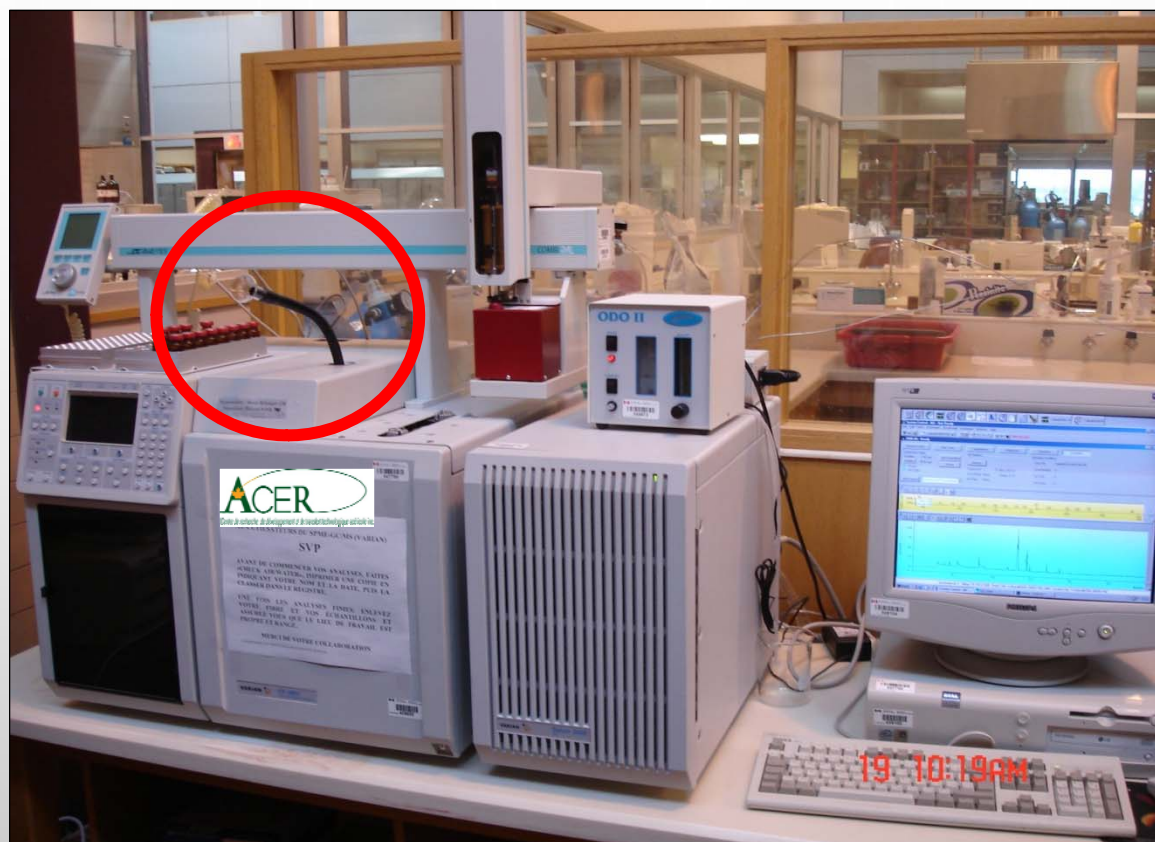


HS-SPME

Principe de l'adsorption des molécules volatiles par la fibre



L'identification des substances odorantes



HS-SPME-GC/MS

L'identification des substances odorantes



HS-SPME-GC/FID-O (Sniffing)

Arôme dominant «Sucre brun»



Source: Centre ACER

Type 1

Type 2

Type 3

Type 4

Source: Centre ACER



Vos échantillons

Clair (no. 4)

Couleur : dorée



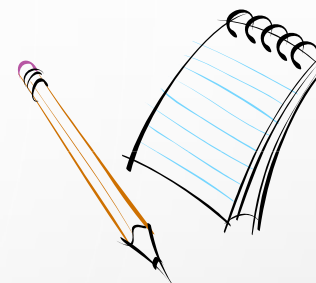
Médium (no. 5)

Couleur : ambrée



Ambré (no. 6)

Couleur : foncée



L'analyse sensorielle du sirop d'érable



[illegible]

Ce que nous permet l'analyse sensorielle

- Apprécier la richesse et la diversité du produit (panel entraîné)
- Comprendre l'origine des différentes nuances de saveurs
- Contrôler les paramètres de production
- Mettre au point de nouveaux produits

Démarche qualité d'une entreprise

Merci de partager notre passion!



www.centreacer.qc.ca