

Interaction tannin-lipide : implication sur le goût d'un vin.



Aurélien FURLAN
CBMN

En œnologie, les tannins sont associés à l'amertume et à l'astringence d'un vin, respectivement par association avec les protéines salivaires et les récepteurs du goût amer. L'objectif de la thèse a été d'examiner l'impact des lipides sur ces sensations organoleptiques. Les lipides sont des composés présents dans les membranes buccales et les aliments. L'étude réalisée par spectroscopie RMN s'est intéressée aux interactions tannins-lipides sur des modèles de membranes buccales et d'émulsions de gouttelettes lipidiques. Les résultats montrent que les tannins ont peu d'effet sur la dynamique des membranes dans les conditions de la dégustation et que leur affinité pour les lipides est comparable à celle pour les protéines salivaires. Les interactions tannins-lipides ont ainsi peu d'effet sur l'amertume, les récepteurs du goût enchâssés dans la membrane ne ressentant pas la présence des tannins, mais modulent l'astringence par compétition avec les interactions tannins-protéines salivaires.