

PROJET SENSOCACAO

Mathieu Lazarus^{1,2}, Cédric Bertrand¹, Natalie Tapissier¹, Sabine Quintana².

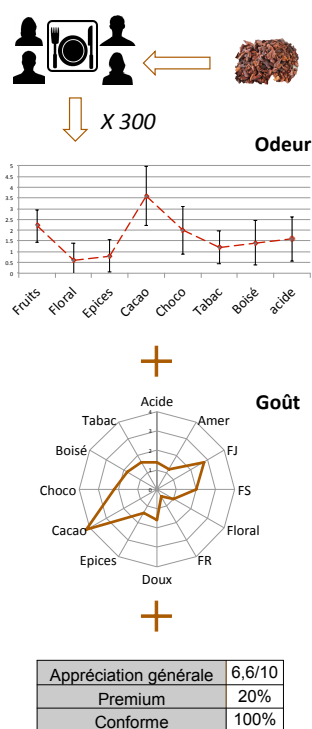
¹ Centre de Recherches Insulaires et Observatoire de l'Environnement (CRIOBE) –EPHE-CNRS : USR3278 – 52 Av. Paul Alduy, 66100 Perpignan, Bat T, France

² Service qualité, recherche et développement cacao (QRD cacao) – Cémoi – 2980 Avenue Julien Panchot, 66000 Perpignan, France

Objectifs

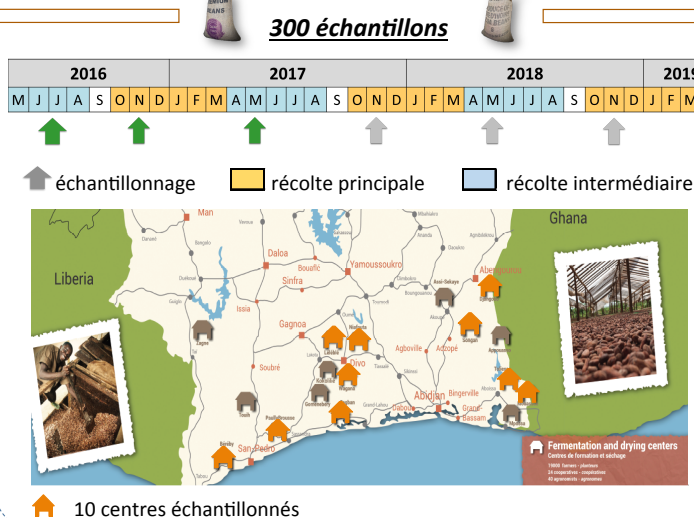
Le projet SENSOCACAO doit permettre de caractériser chimiquement le cacao **Premium** (fortes notes florales et fruitées) et de déterminer l'existence d'effets terroirs, millésime ou récolte dans l'arôme et les molécules volatiles du cacao Ivoirien. Ce projet repose sur l'outil de production de Cémoi pour l'obtention des échantillons dont la fraction volatile et les caractéristiques organoleptiques seront analysés

Dégustation

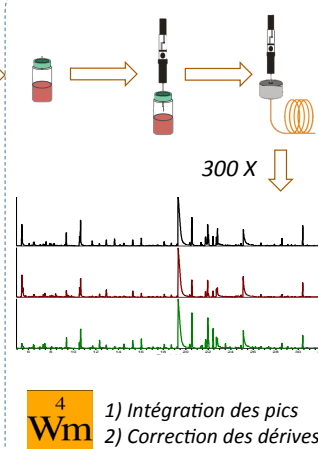


Plan d'échantillonnage

Prélèvement de 5 lots par centre pour chaque récolte, deux récoltes par an sur 3 ans:



Analyse chimique



Matrice multi-block

~100 Variables chimiques			21 Variables Organoleptiques		
Echantillon	Centre	Saison	Molécule 1	Molécule 2	Premium Cacao Chocolat
Echantillon 1	A	INT 2017	8022	11347	25 4,8 3,8
Echantillon 2	A	INT 2017	7108	3701	50 4,5 3,0
Echantillon 3	A	PRIN 2016	16239	3650	75 3,5 2,8
Echantillon 4	A	PRIN 2016	1048	34028	50 4,3 2,5
Echantillon 5	B	INT 2017	39246	4513	50 4,8 3,8
Echantillon 6	B	INT 2017	6128	7573	0 4,5 2,0

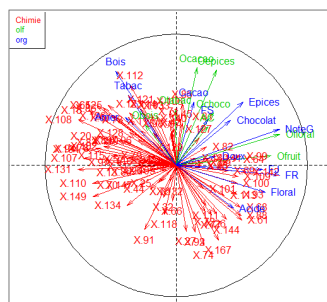
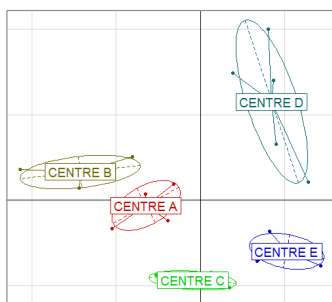
Echantillon	Molécule 1	Molécule 2	...
Echantillon 1	8022	11347	...
Echantillon 2	7108	3701	...
Echantillon 3	16239	3650	...
Echantillon 4	1048	34028	...
Echantillon 5	39246	4513	...
Echantillon 6	6128	7573	...
Echantillon 7	7457	1533	...

Headspace-SPME-GC-MS / W4M:
- Analyse des molécules volatiles
- Batch d'analyses
- Création d'une matrice

Analyses multivariées

ACP, AFM, PLS-DA, OPLS-DA,...

- Observer des effets **terroirs**, des **années** et des **récoltes** sur les centres
- Voir des **spécificité régionales** (plusieurs centres similaires)



- Trouver des **corrélations** entre variables organoleptiques et chimiques
- Déterminer des biomarqueurs des **terroirs**, des **années**, des **récoltes**
- Identifier des biomarqueurs d'un cacao de **qualité Premium**