

Extrait du L'univers de la truffe

<http://truffe-passion.fr/spip.php?article22>

Les arômes de la truffe (Tuber melanosporum)

- Trufficulture - Articles des spécialistes -

Date de mise en ligne : dimanche 27 août 2017

Description :

Quels sont les principaux arômes d'une truffe noire (melano) ?

L'univers de la truffe

Les arômes de la truffe (*Tuber melanosporum*)

Les 10 principaux arômes de *Tuber melanosporum* (d'après Talou) [1].

dimethylsulfure	7,5%
acétaldéhyde	4,5%
2-méthylpropanal	5%
2-méthylbutanal	4%
ethanol	27%
2-méthyl1propanol	21%
2-méthyl1butanal	17%
acétone	8%
2-butanone	2,5%
1 propanol	2%

Je n'ai pas d'information actuellement pour *Tuber uncinatum* et *Tuber mesentericum* …

Vu sur [innovalor](http://www.innovalor.com/odeurs.htm) [http://www.innovalor.com/odeurs.htm] *Le vocabulaire humain ne permet pas de nommer avec précision une odeur comme il est possible de le faire pour décrire une couleur. Par contre notre mémoire nous permet d'associer une odeur à une situation vécue ou à un événement particulièrement marquant. Voici quelques substances chimiques remarquables que nous avons coutume d'associer à un nom d'odeur :*

hydrogène sulfuré	oeuf pourri
methylmercaptan	choux
ethylmercaptan	choux en décomposition
allylmercaptan	ail
ammoniac	très piquante, irritante
méthylamine	poisson en décomposition
indole, scatole	excrément
cadavérine	viande en décomposition
acide acétique	vinaigre
acide butyrique	beurre rance
acide valérique	sueur, transpiration
formaldéhyde	acre, suffocante
acétaldéhyde	fruit, pomme
acétone	fruit doux

Les arômes de la truffe (*Tuber melanosporum*)

dimethylsulfure	légumes en décomposition
thiolane gaz	(produit d'odorisation du gaz)



Arômes *Tuber melanosporum* Cliquez sur l'image pour l'agrandir. Image trouvée ici : <http://limestonehills.co.nz/>

Merci de me communiquer des infos si vous en avez. N'hésitez pas à apporter de nouveaux éléments.

► Lire sur ce site l'article sur [l'usage du Canitruffe](#)

Une anecdote : Effet psychologique des parfums de truffes :

« Le parfum de l'uncinatum est moins puissant que celui de la melano… » Ce sont des préjugés que répètent les journalistes sans arrêt en période de truffes. Il faudrait inventer une machine à mesurer la « puissance » des arômes, une sorte d'olfactomètre… Pour mesurer le degré de perception des odeurs. Mais comme le bruit, une musique à 120 decibels est beaucoup mieux supportée par les jeunes en boîte de nuit qu'un décollage d'avion ! L'intensité de l'odeur n'est pas le seul critère mais le contexte physique et social est important. Dans la réception des odeurs, beaucoup de facteurs interviennent, notre nez, (comme nos oreilles) est peut-être plus sensible à certaines caractéristiques des arômes. Enfin tout cela pour dire que dans ce monde des perceptions olfactives la subjectivité est reine.

J'en profite pour vous raconter une expérience. J'ai fait déguster du beurre truffé et sentir des truffes à des personnes réunies dans une salle de formation qui pour la plupart n'en avaient jamais senti, ni mangé : un bon tiers a rejeté cette odeur, certains ont refusé de goûter au beurre (je n'aime pas le beurre), un tiers a apprécié. Ma fille voulait en apporter à l'école. A sa demande, je lui est donné des truffes, du beurre truffé et du pain, la maîtresse n'a pas voulu en goûter, les enfants non plus, le pot de beurre truffé est resté intact, elle n'en a pas voulu quand je lui ai proposé de prendre la verrine de beurre. Elle n'a même pas expliqué aux enfants ce qu'est une truffe. J'avais donné à ma fille un petit poster avec un arbre et le cycle de la truffe. N'étant pas là pour argumenter sur les propriétés culinaires des truffes : le parfum d'une truffe enfermée dans une verrine fait peur ! J'ai goûté ce beurre, pourtant il était excellent. Ceci confirme que la truffe attise autant le rejet que la passion ! gens sont mûrs pour manger de l'indicum (non, non, ce n'est pas un lapsus), son parfum plus suave serait-il mieux adapté aux palais, nez fragiles et sensibles de nos contemporains ? La tolérance aux odeurs diminue, on ne supporte plus les odeurs des autres, les viandes trop faisandées, les odeurs de cigarettes, etc. Le goût évolue, les producteurs de vins s'en sont rendus compte en modifiant la vinification.

Deux ou trois raisons à cela :

- L'environnement et le contexte ne s'y prêtait pas (un marché, une truffière, un restaurant, une conférence sur le sujet est un bon contexte).
- Les personnes ont été surprises, elles n'ont pas été prévenues et ne sont pas a priori demandeuses et volontaires, la motivation est inexistante. Et ils n'ont pas été « préparés » psychologiquement sur la magie de la truffe.

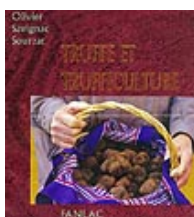
Les arômes de la truffe (*Tuber melanosporum*)

► Peut-être une troisième raison, je n'ai pas essayé avec de la melano, n'en ayant pas sous la main… Si j'avais essayé avec de la méésentérique, le résultat aurait été encore plus fort, si je fais sentir cette truffe, le rejet est souvent très fort alors qu'une terrine bien dosée donne une autre sensation.

La truffe permet de mettre en évidence des facteurs psychosociologiques et culturels dans la perception des arômes. Psychosociologique, car le contexte de la dégustation est fondamental pour avoir une première expérience positive (acceptation, images positives associées) des arômes de la truffe, il faut un contexte favorable (les vigneronns connaissent l'effet positif de la dégustation chez le viticulteur). Culturel : à tester !

© Didier G

[1] Informations reléevées dans le livre « [Truffes et trufficulture](http://www.amazon.fr/exec/obidos/ASIN/2865772284/truffiedesain-21) » [http://www.amazon.fr/exec/obidos/ASIN/2865772284/truffiedesain-21] de J.M. Olivier ; P. Sourzat ; J.C. Savignac. Editions Fanlac, 2002.



Truffe et Trufficulture