

## EXTRACTION DE L'ACÉTATE D'ISOAMYLE (AROME DE BANANE) DE LA FLEUR DE BANANE ET COMPARAISON AVEC UN PROCÉDÉ DE SYNTHÈSE ORGANIQUE

**A.NASRI<sup>1</sup>, R. BELMESSAOUD, M.O. BOUSSAID, S.LADJEL<sup>1</sup>, F.DJAFRI<sup>2</sup>,  
A.DJAFRI<sup>3</sup>, Kh. Mokadem<sup>1</sup>**

*1. Laboratoire de génie des procédés, université KASDI Merbah de Ouargla*

*2. Laboratoire de chimie des matériaux, université d'Oran*

*3. Laboratoire de chimie organique appliquée, université d'Oran.*

*[amy\\_salem@yahoo.fr](mailto:amy_salem@yahoo.fr)*

### RESUME :

Dans le règne végétal, les aromates constituent une classe importante d'arômes tels que l'anis, la cannelle, le girofle, la menthe, la vanille.

Les aromes naturels ne sont pas forcément issu d'un extrait du produit d'origine; l'association d'acide acétique naturel et d'alcool isoamylique forme un arôme de banane.

Les arômes sont classés en deux grandes familles : les arômes naturels (matières végétales) et les arômes de synthèse. Ces derniers peuvent être « identique au naturel » ou « artificiels » (Produits de synthèse non encore rencontrés dans la nature). Ces derniers peuvent être « identique au naturel » ou « artificiels » (Produits de synthèse non encore rencontrés dans la nature). L'industrie de la synthèse chimique est très développée car elle permet généralement de produire en plus grande quantité et dans des coûts de fabrication plus faibles. Cela permet également de diversifier les molécules existantes pour les intégrer dans les industries agroalimentaires (colorants, aromes, ...). Il est possible par exemple d'obtenir du caoutchouc par deux procédés :

-Procédé naturel : par simple transformation de la sève de l'hévéa.

-Procédé synthétique : par synthèse chimique à base d'un dérivé pétrolier

Les raisons qui font qu'un industriel puisse plutôt avoir recours à l'utilisation du composé artificiel sont le coût de revient, la rareté du produit à l'état naturel.

Dans ce travail deux procédés d'obtention d'un arôme naturel qu'est l'arôme de banane, par voie naturel (extraction) de la fleur de banane, et par voie organique estérification, afin de comparer et d'analyser les résultats obtenus.

**MOTS-CLES:** Arôme naturel, Arôme de banane, Estérification, Extraction, Plantes, Fleur de banane.