

LES ARÔMES DE VANILLE

Baobab

Message envoyé le : 30 Décembre 2011

Bonjour !

Nous sommes 4 élèves de 1ère S, et dans le cadre de nos TPE, nous avons choisi de nous intéresser aux différences entre l'arôme de vanille naturel et l'arôme de vanille de synthèse. Nous avons donc prévu de visiter le musée, car nous avons vu qu'il est possible d'y voir des vaniliers. De plus, serait-il possible de recevoir l'aide d'une personne (botaniste, chimiste ou autre ...) connaissant les vaniliers sur place (nous comptons nous rendre au musée lundi 2 janvier) ?

Nous aimerions également avoir plus de renseignements sur les orchidées de vanille, à savoir :

- * combien y a-t-il de vaniliers au musée ? Depuis quand et comment sont-ils arrivés là ?
 - * pouvez-vous nous expliquer en détails le principe de fécondation des plantes et nous donner des renseignements sur le passage de la gousse verte à la gousse noire et odorante ?
- Si possible, pouvez-vous aussi nous expliquer comment l'arôme apparaît dans les gousses d'un point de vue chimique (car nous avons beaucoup de mal à trouver des informations sur ce point) ?
- * Enfin, si vous savez quoi que ce soit à propos des différences de perception entre l'arôme naturel et l'arôme de synthèse (identique au naturel et artificiel) de la vanille, vos précisions seront les bienvenues !!

Merci d'avance pour vos réponses, à bientôt !

froggologist

Message envoyé le : 01 Février 2012

Bonjour,
je vous envoie le contact d'une spécialiste.

par ailleurs voici des éléments de réponse venant de celle-ci:

vous pouvez aller voir sur le site www.ilerouge.org orchidaceae et annexe Vanille P. 60.

La vanille est la principale source de revenus à Madagascar qui est le premier producteur de vanille jusqu'ici. Le prix du kilo qui était de 100 000 ariary (monnaie locale) en 2008 a chuté de plus de la moitié et est actuellement à 40 000 ariary . Les paysans



cultivent à perte et commencent à remplacer la vanille par d'autres cultures plus rentables comme le clou de girofle dont le cours augmente grâce à la demande de la Chine. Il faut aussi savoir qu'il y a des vanilles endémiques mais dont les gousses ne fournissent pas la vaniline. Il s'agit de *Vanilla madagascariensis*, *Vanilla coursii*, *Vanilla françoisii*, *Vanilla decaryi*, *Vanilla perrieri* et *Vanilla hildebrandtii*. Voir ces noms sur Google.

Bonne chance!

Sandra, modérateur du forum biologie moléculaire et cellulaire

