

## Chimica degli odori

Approfondimenti	Info
<i>Quest'argomento non è collegato ad altri approfondimenti correlati. Si consiglia, in ogni caso, di controllare sempre [ <a href="#">l'Indice</a> ] degli <a href="#">Approfondimenti</a></i>	<i>Questa pagina è solo improntata in attesa di completamento da parte dei Collaboratori. Se sei interessato a collaborare attivamente con Extrapedia, leggi come fare [ <a href="#">Collabora</a> ]</i>

Un inventore di aromi, noto anche come chimico del gusto, è qualcuno che usa la [Chimica](#) per progettare aromi artificiali e naturali. Gli strumenti e i materiali usati dai sapienti sono quasi gli stessi di quelli usati dai profumieri con l'eccezione che i sapientoni cercano di imitare o modificare le proprietà olfattive e gustative di vari prodotti alimentari piuttosto che creare solo odori astratti. Inoltre, i materiali e le sostanze chimiche che un aromatizzatore utilizza per la creazione di sapori devono essere sicuri per il consumo umano.

La professione di aromatizzatore è nata quando gli impianti di refrigerazione per la casa hanno stimolato la tecnologia di trasformazione dei cibi, che potrebbe influire sulla qualità del sapore del cibo stesso. In alcuni casi queste tecnologie possono rimuovere i sapori presenti in natura. Per rimediare alla perdita di sapore, l'industria alimentare ha creato l'industria degli aromi. I chimici che hanno risolto la domanda dell'industria di trasformazione alimentare sono diventati noti come *aromatizzatori*.

---

**Extrapedia Science**

« [Home](#) » - « [Indici Tematici](#) » - « [Indice Scienze Naturali](#) »

---

From:

<http://extrapedia.org/> - **Extrapedia**

Permanent link:

[http://extrapedia.org/db/chimica\\_degli\\_odori](http://extrapedia.org/db/chimica_degli_odori)

Last update: **13/06/2021 17:06**

