

## QUALITÉS GUSTATIVES ET APTITUDES CULINAIRES DES PRINCIPAUX CORPS GRAS VÉGÉTAUX

par Hervé **THIS**

Les "lipides" sont essentiels en cuisine... Mais que recouvre ce terme, au juste ? La néfaste confusion publique entre les triglycérides (que l'on consomme) et les acides gras (que l'on consomme heureusement très peu) n'est pas palliée par les définitions chimiques officielles (IUPAC, 1995)), qui observent que les lipides sont une catégorie chimique très vaste et mal définie : le terme désigne des substances d'origine biologique qui sont solubles dans les solvants non polaires, avec des lipides saponifiables (par exemple les triglycérides des graisses et huiles) et des lipides non saponifiables (principalement des stéroïdes) (Belitz et al., 2004).

Au-delà de descriptions diététiques souvent en contradiction avec la chimie (This, 2021a), la préparation des aliments utilise peu la grande diversité des huiles d'origine végétales. Ces usages, où les lipides sont soit des matériaux de constitution (par exemple, dans les émulsions), soit des auxiliaires (matières grasses utilisées pour les traitements thermiques tels que la friture) méritent d'être mieux connus (This, 2014).

Du point de vue du goût, les huiles de tournesol, de soja ou d'olive ne doivent pas faire oublier les huiles de pépin de raisin, de noix, de pistache, de café... : la plupart des graines donnent des huiles gustativement intéressantes.

Du point de vue de la constitution, une classification des systèmes colloïdaux (This, 2017), omniprésents en cuisine, montre que les possibilités d'innovations sont considérables (This, 2022).

Du point de vue physique, l'empirisme culinaire a compris que certains lipides pouvaient se mélanger, mais sans assez mesurer l'étendue des possibilités résultant de la miscibilité des lipides en toutes proportions, ni sans tirer suffisamment parti des changements de phase.

Du point de vue des transformations moléculaires, les explorations de gastronomie moléculaire et physique font apparaître le manque de caractérisations permettant vraiment bien évaluer l'ampleur des modifications (Coll., 2021).

Enfin, la compréhension du comportement des lipides dans les aliments sera une base pour l'édification des "cuisines de synthèse", dites "note à note" (This, 2021b).

### **Références**

- Belitz et al. 2004. Food Chemistry, Springer- Collectif. 2021. Handbook of Molecular Gastronomy, CRC Press, Boca Raton, FL. Ou et al. 220. Interaction of Acrylamide, Acrolein, and 5-Hydroxymethylfurfural with Amino Acids and DNA, J. Agric. Food Chem. 2020, 68, 18.
- This H. 2014. Mon histoire de cuisine, Paris : Belin.- This. Statgels and dynagels. Notes Académiques de l'Académie d'Agriculture de France (N3AF), 2017, 1.

**LES HUILES VÉGÉTALES ALIMENTAIRES**  
**Séance du 5 avril 2023**

---

- This H. 2021a. La rigueur terminologique pour les concepts de la chimie : une base pour des choix de société rationnels, Notes Académiques de l'Académie d'agriculture de France / Academic Notes from the French Academy of Agriculture (N3AF), 11(1), 1-17. <https://doi.org/10.58630/pubac.not.a43610>.
- This vo Kientza H, Burke R. 2021b. Note by note cooking and Note by Note cuisine. In Burke R, Kelly A, Lavelle C, This vo Kientza H (eds) Handbook of Molecular Gastronomy.
- This vo Kientza. 2022. Using the disperse system formalism DSF to determine the first two classes of complex suspensions, International Journal of Molecular and Physical Gastronomy, 2, 1-9