

# Les lipides : essentiels en cuisine



# Pour des références

herve.this@inrae.fr

# **Notre cheminement**

**1. Des “lipides” ?**

**2. La physique des usages**

**3. Des applications, des innovations**

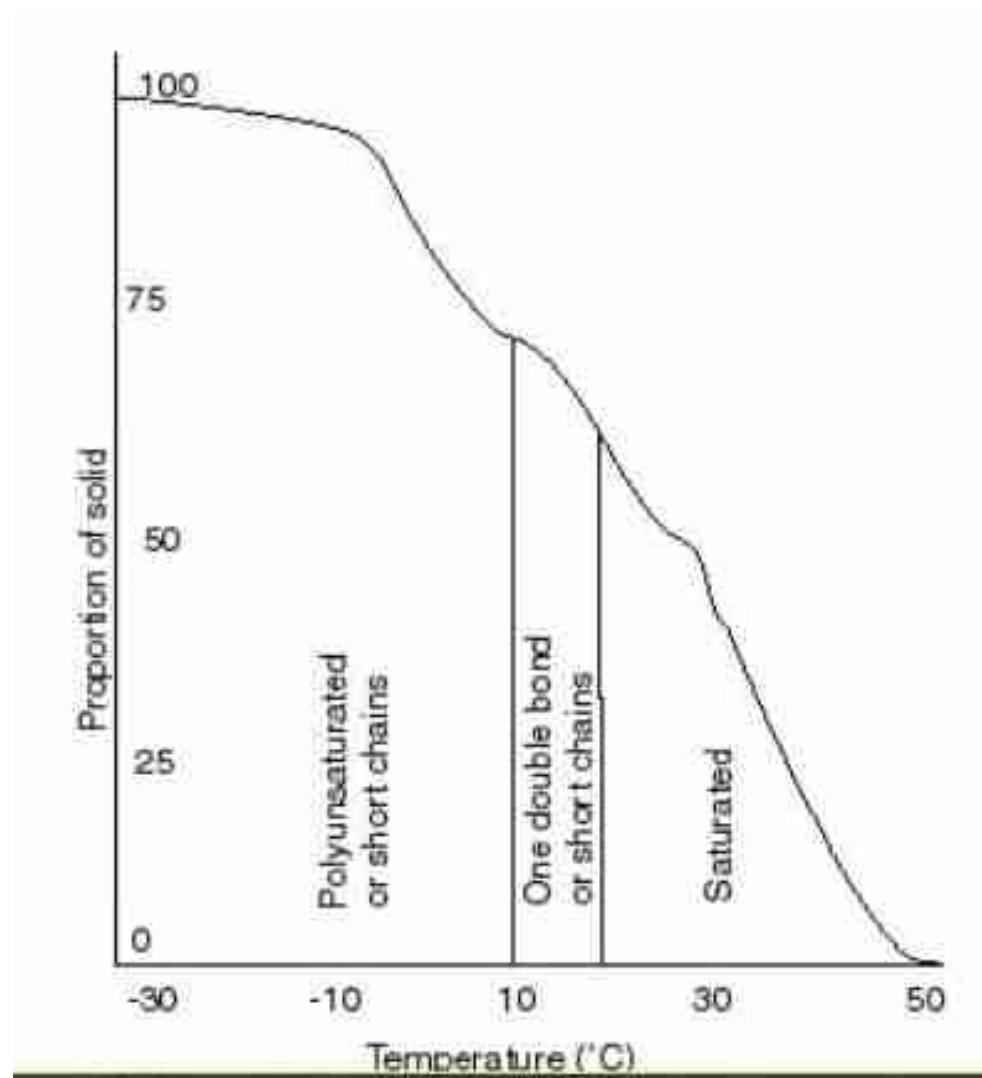


# 1. Les « lipides »

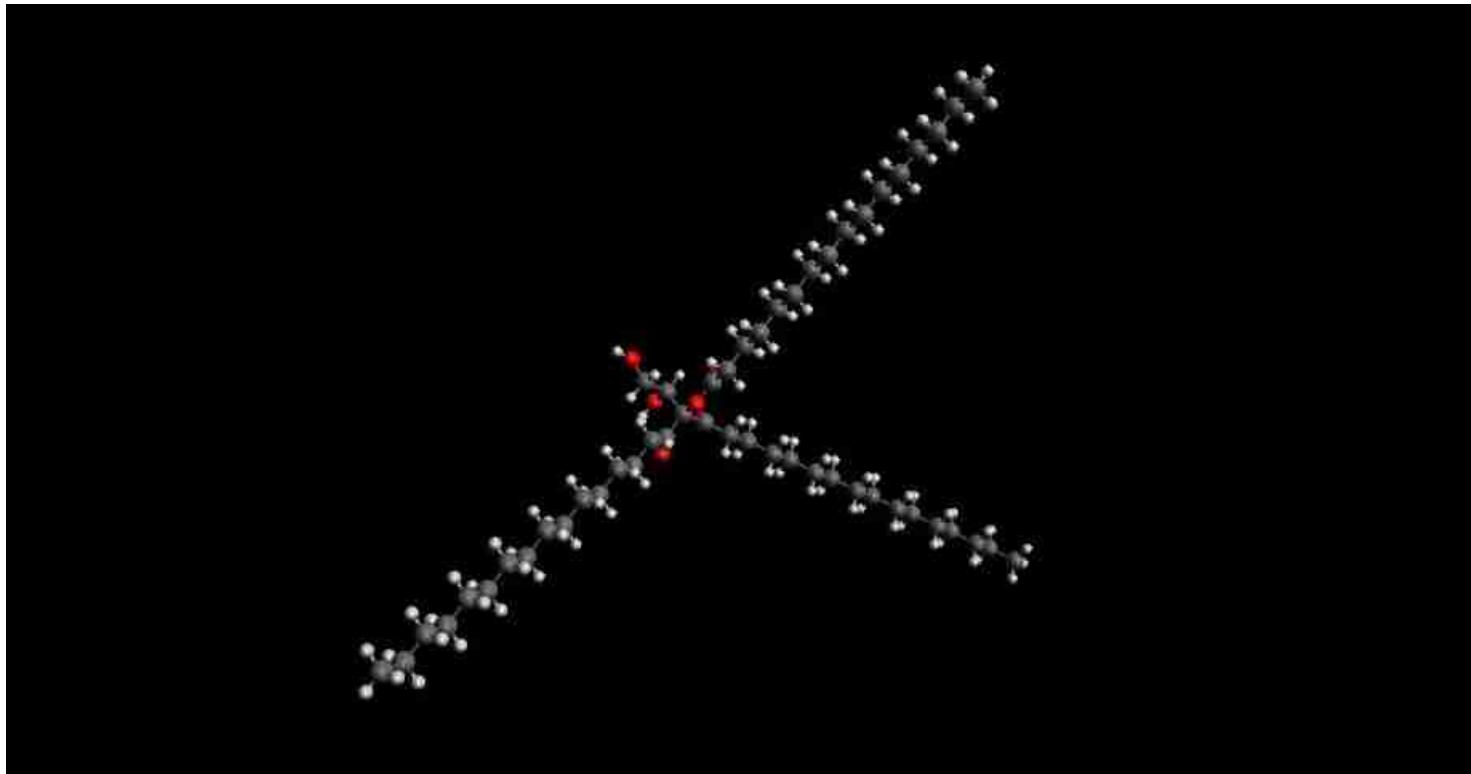
# Des graines, des huiles et pourquoi pas plus



# Une question essentielle



# Qui s'explique par des triglycérides



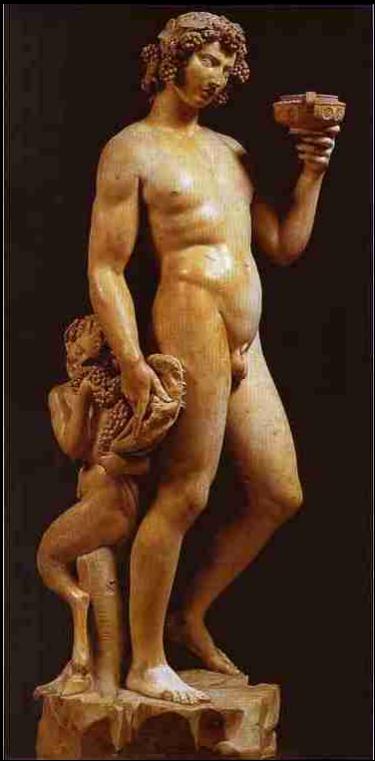
Pas d'acides gras dans les huiles  
(et ce n'est pas un détail)

# Les merveilles de la miscibilité 1/2



# Les merveilles de la miscibilité 2/2





# 2. Les usages physiques

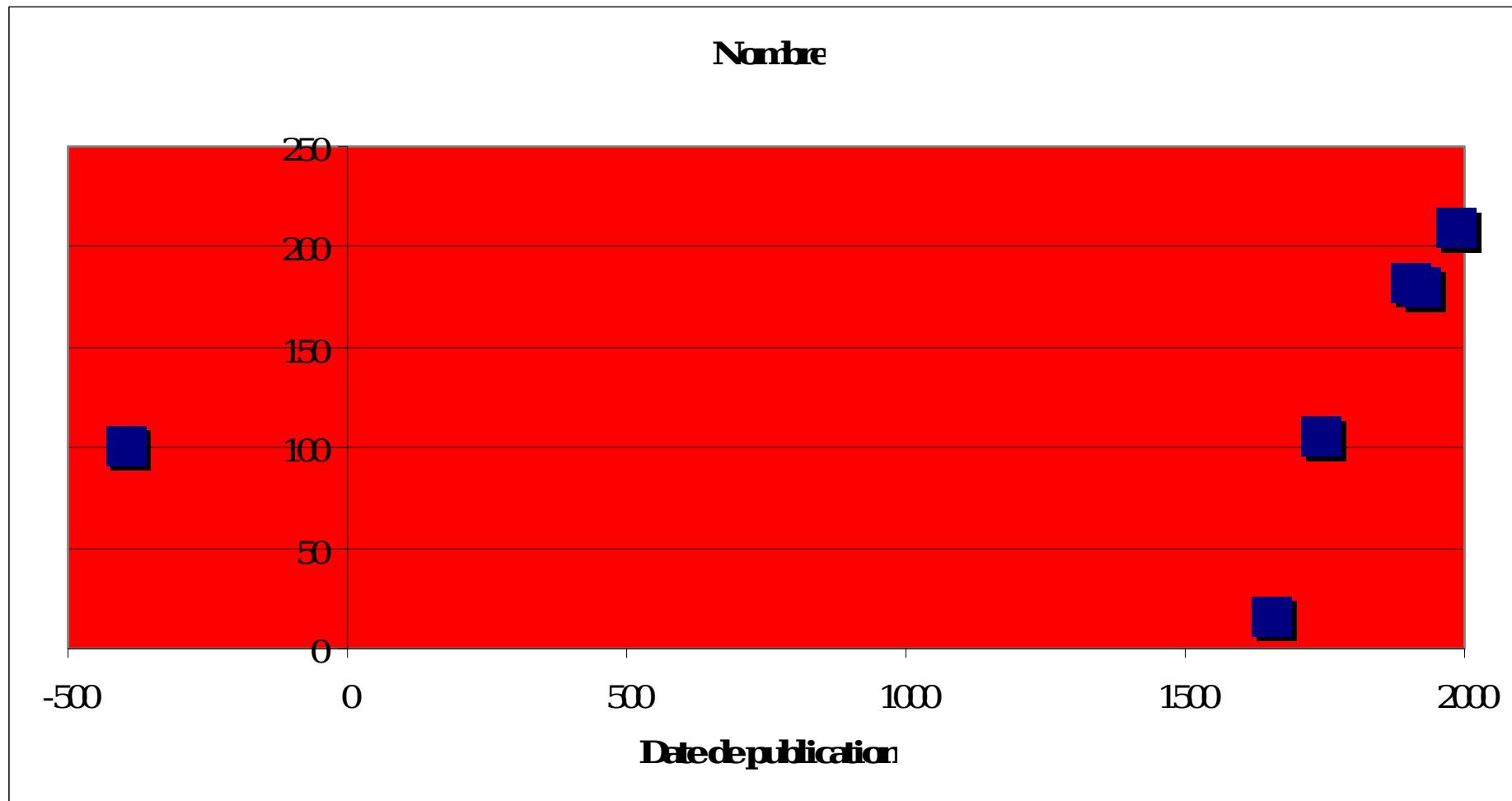
# Les émulsions



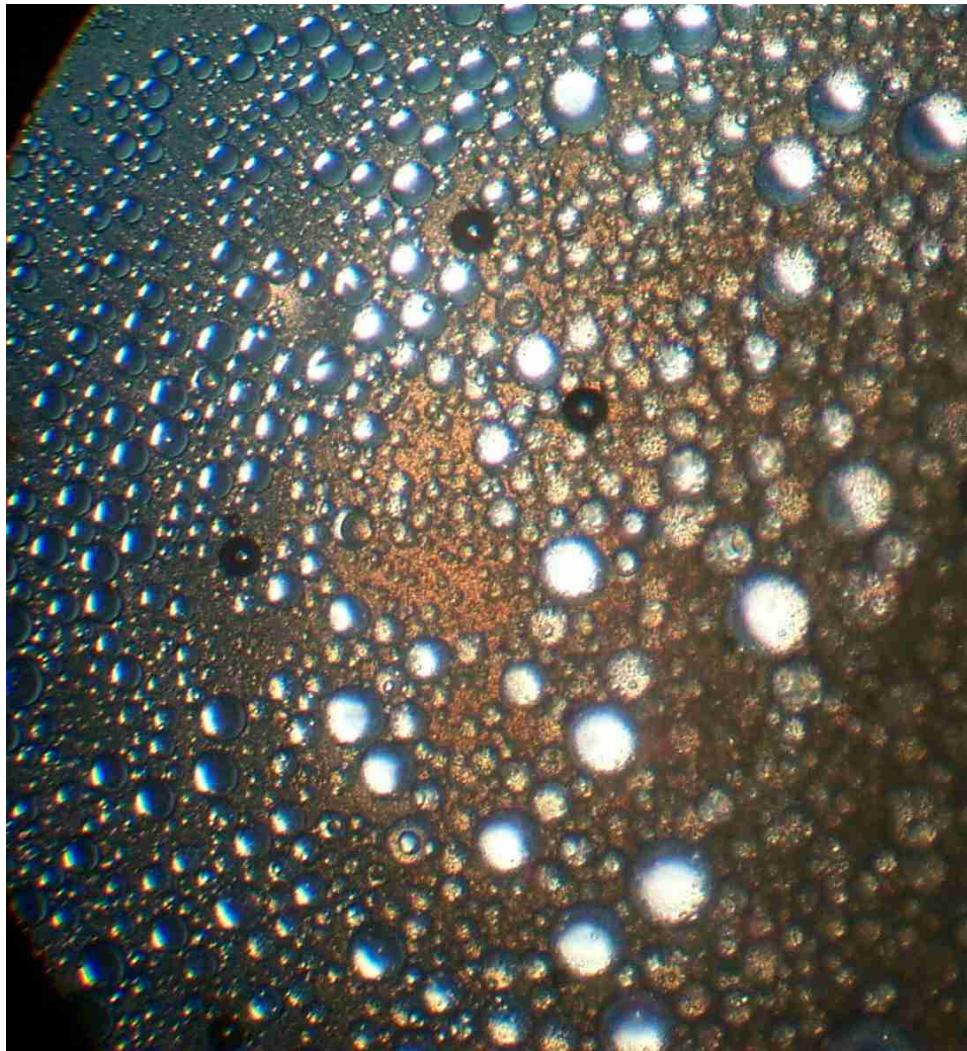
## Sauce remoulade.

Hachez dans une cafferole du perfil, de la ciboule, échalottes, capres & anchois, deux pieds de celleris. Mettez-y du fel, du poivre. Délayez avec de l'huile, du vinaigre & de la moutarde, le tout bien remué. Goûtez & fervez dans une fauciere.

# Une lente évolution



# La mayonnaise qui durcit



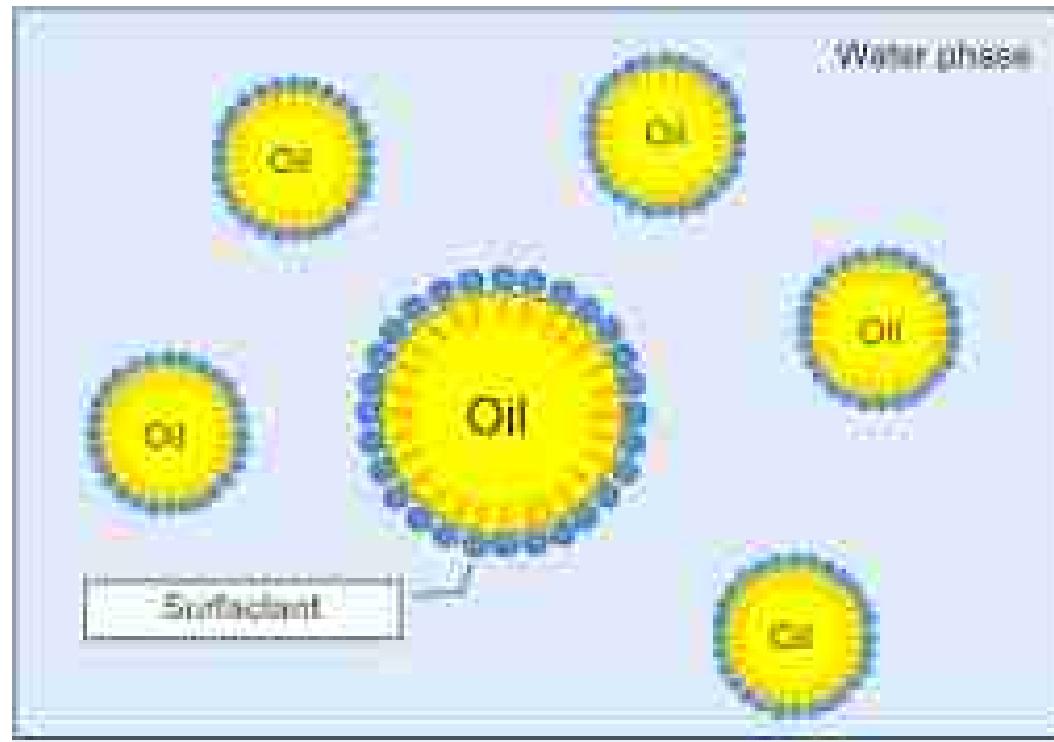
# L'effet Pastis



07.02.2004

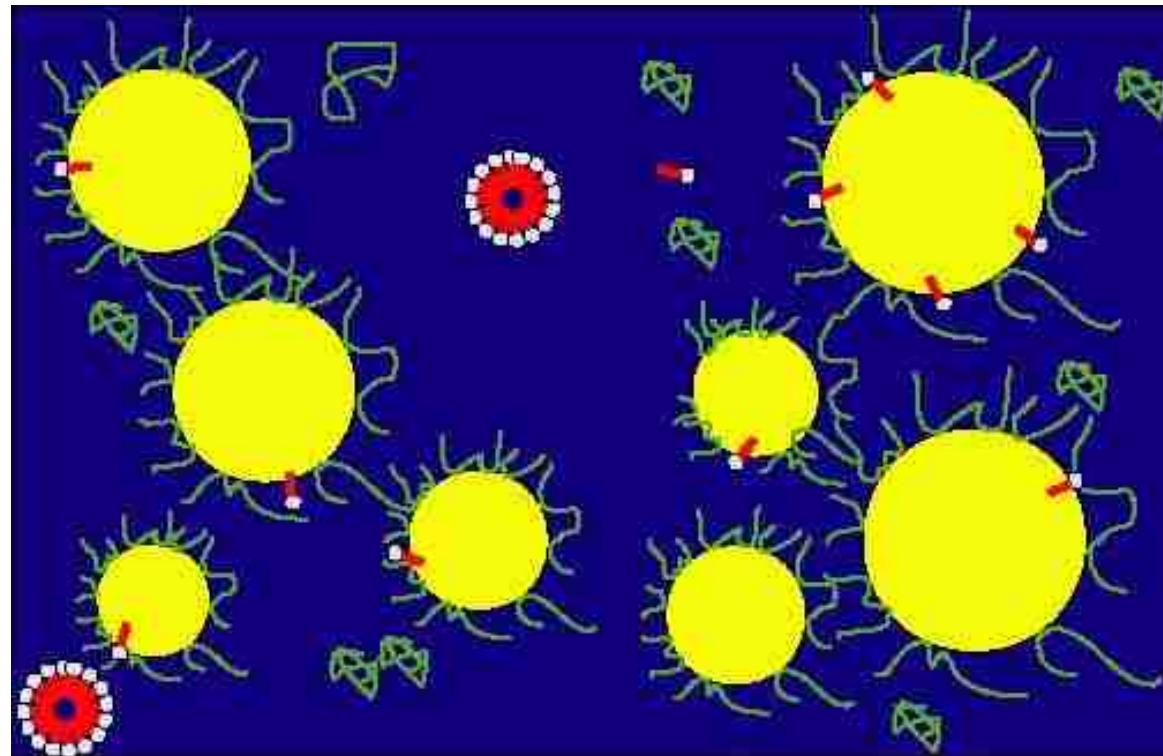
# Des émulsions aux émulsions de Ramsden

## 1/3 : fautif

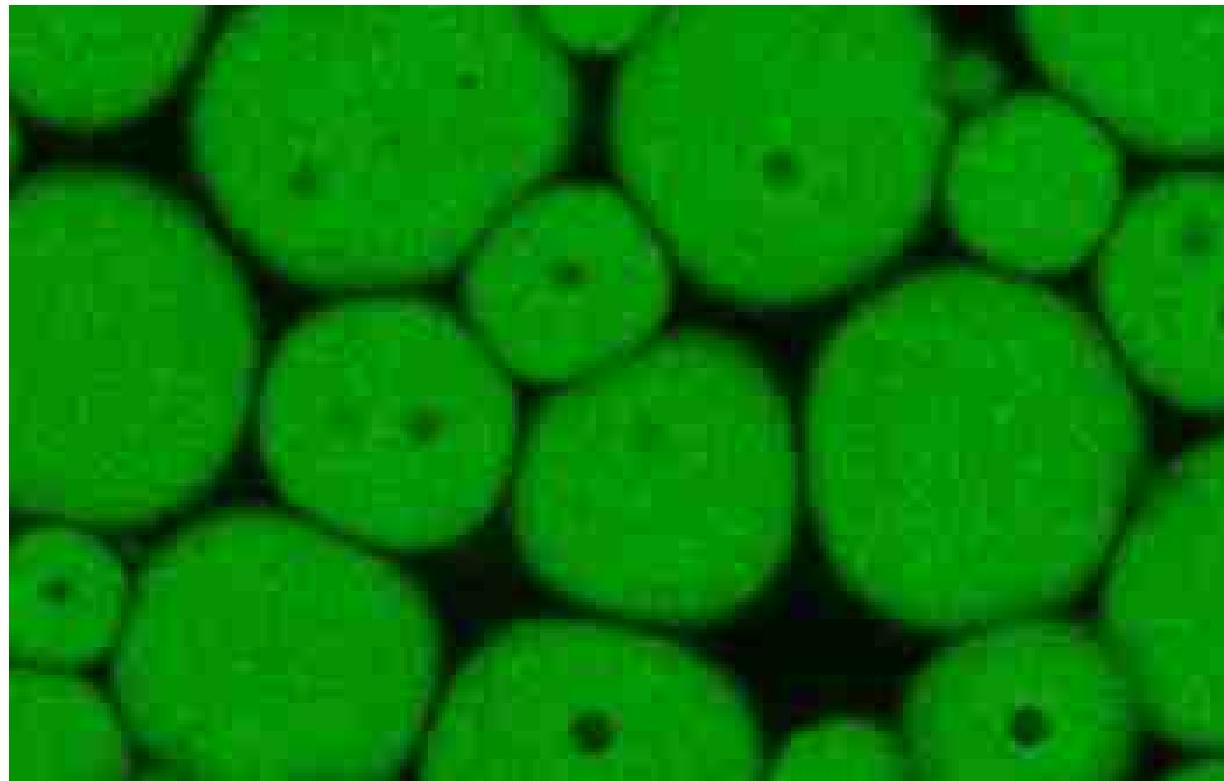


# Des émulsions aux émulsions de Ramsden

## 2/3 : mieux

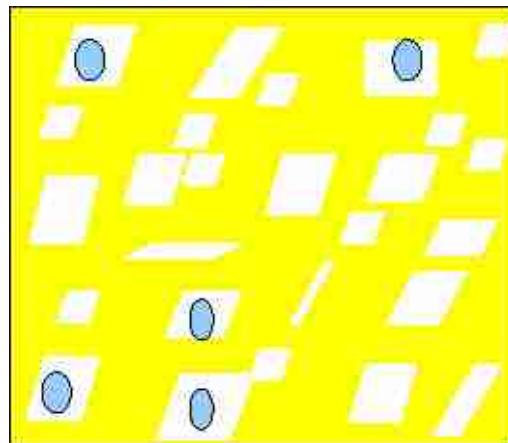


# Des émulsions aux émulsions de Ramsden 3/3 : encore mieux ?

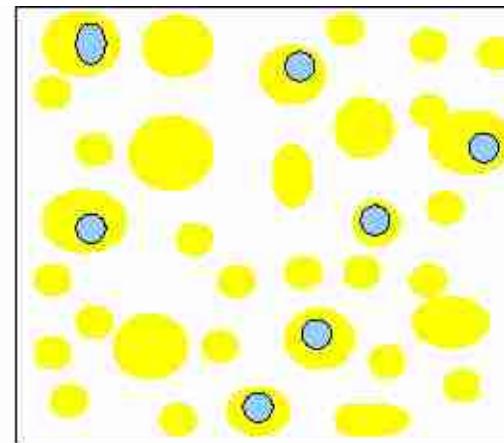


# Des systèmes plus complexes

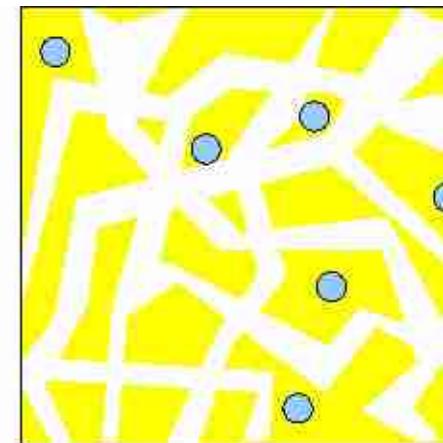
## (le beurre n'est pas une émulsion, mais un gel)



(W/S)/O



(W/O)/S



Sx(W/O)

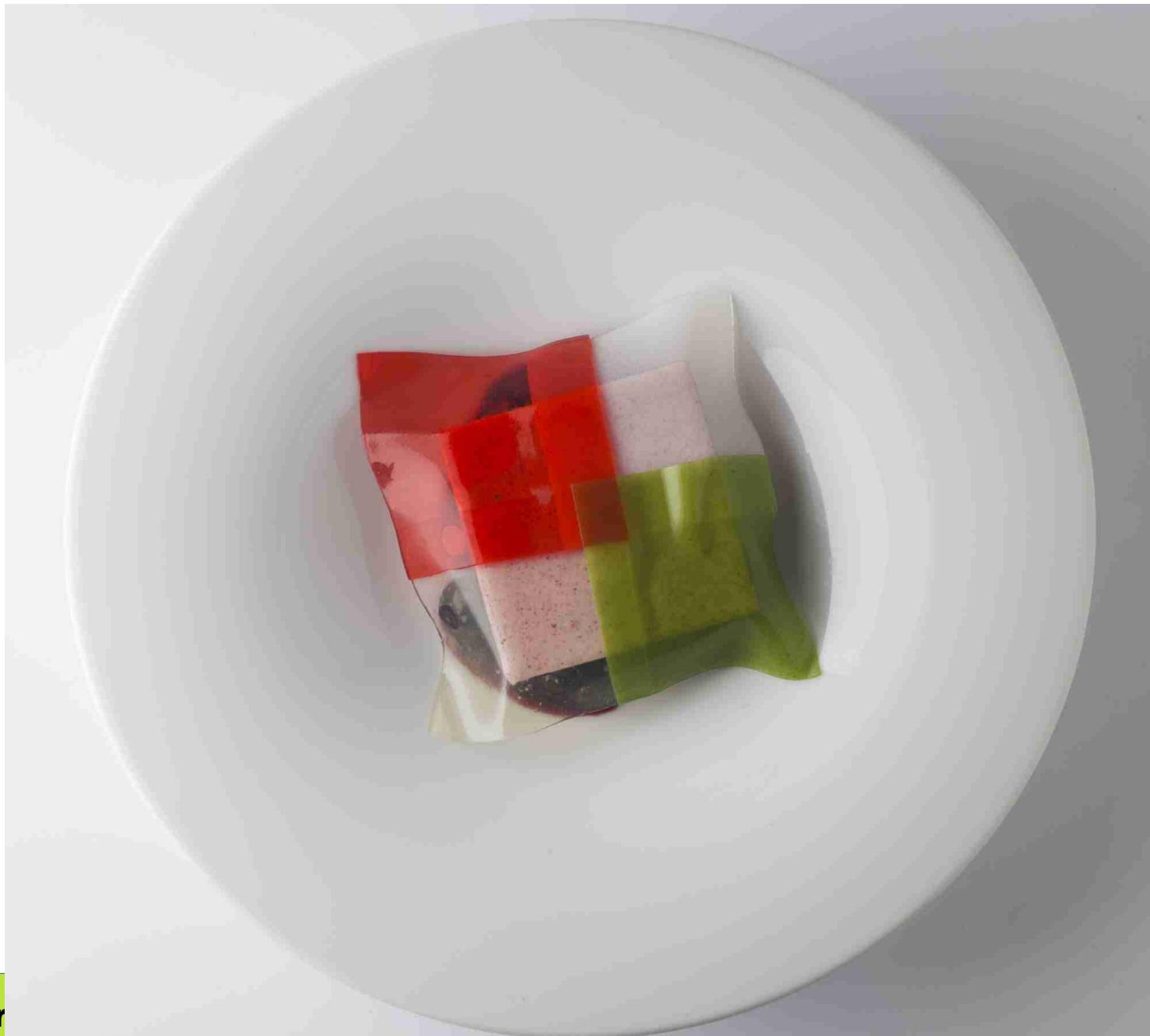
# Et des systèmes nouveaux : les gibbs



# Les liebigs



# Et encore un liebig



# Plus général, des gels (parce que l'on y mettra de l'huile)

gel

Online use... ▾

<https://doi.org/10.1351/goldbook.G02600> CR

Non-fluid colloidal network or polymer network that is expanded throughout its whole volume by a fluid.

**Notes:**

1. A gel has a finite, usually rather small, yield stress.
2. A gel can contain:
  1. a covalent polymer network, e.g., a network formed by crosslinking polymer chains or by non-linear polymerization;
  2. a polymer network formed through the physical aggregation of polymer chains, caused by hydrogen bonds, crystallization, helix formation, complexation, *etc*, that results in regions of local order acting as the network junction points. The resulting swollen network may be termed a thermoreversible gel if the regions of local order are thermally reversible;

# Qu'est-ce qu'un « aliment » ?

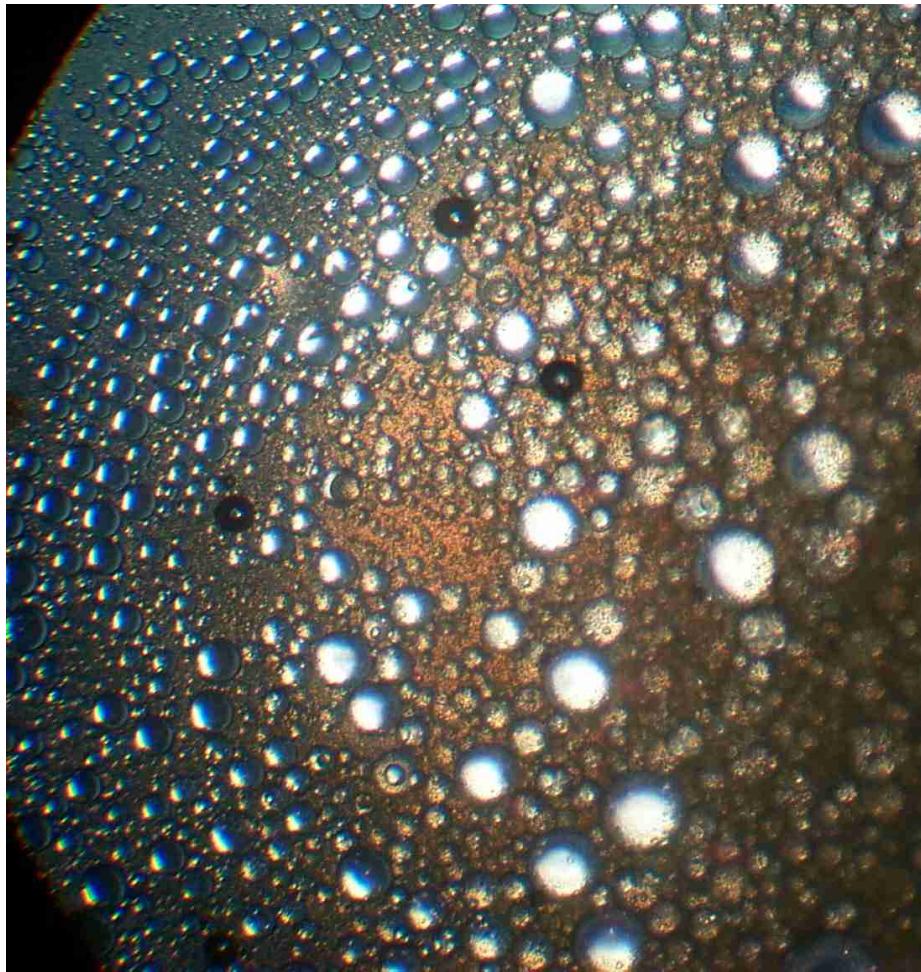


20 17:12

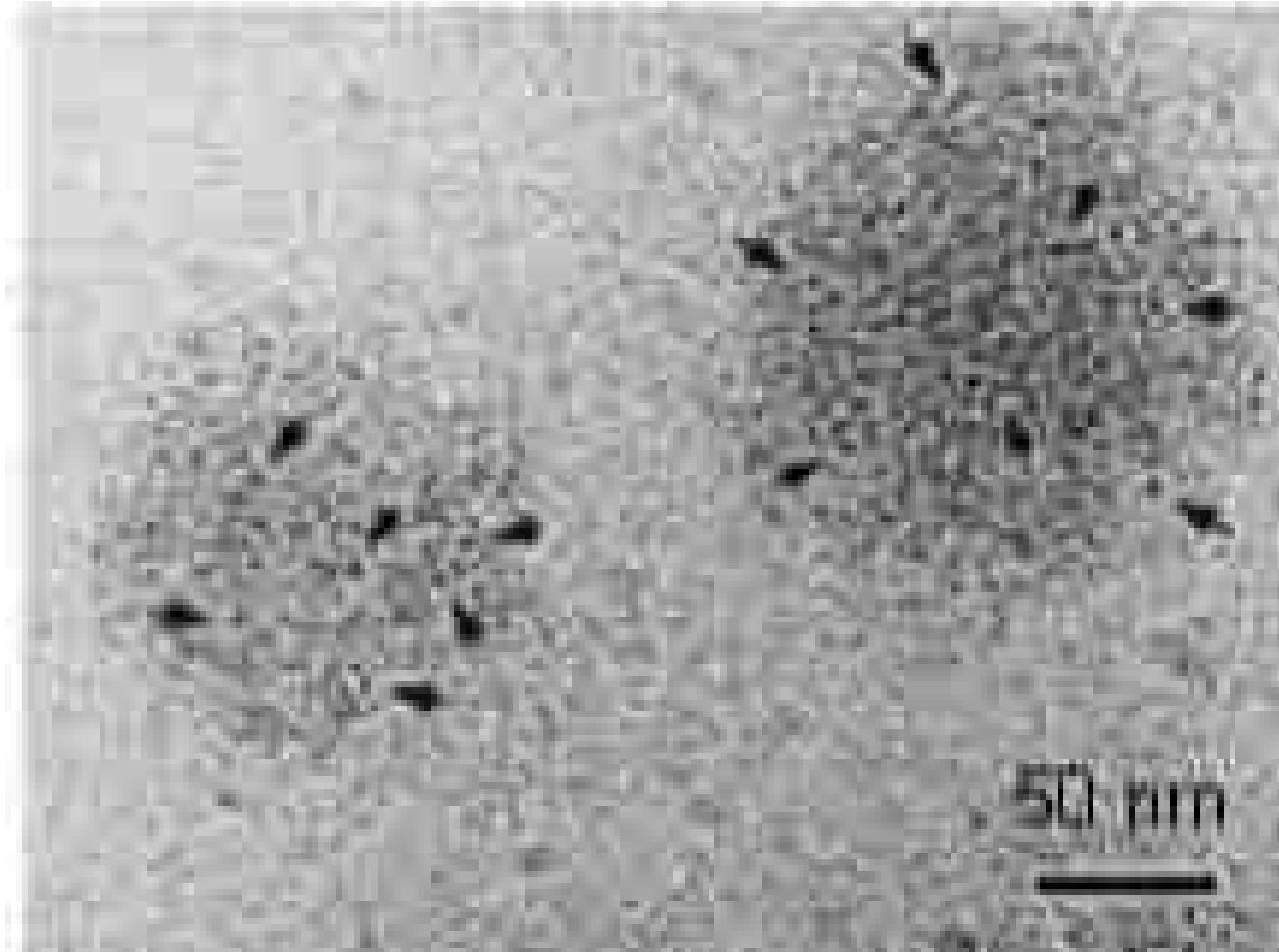
# Une construction (organisation) macroscopique



# Pour chaque partie, une organisation microscopique



# Puis une organisation macroscopique



# Jusqu'à une organisation moléculaire



# Une description « formelle »

## Four symbols :

- / : dispersed into
- + : coexistence of phases, mixture
- @ : inclusion
- $\sigma$  : superposition (according to x,y,z)
- x : interdispersion

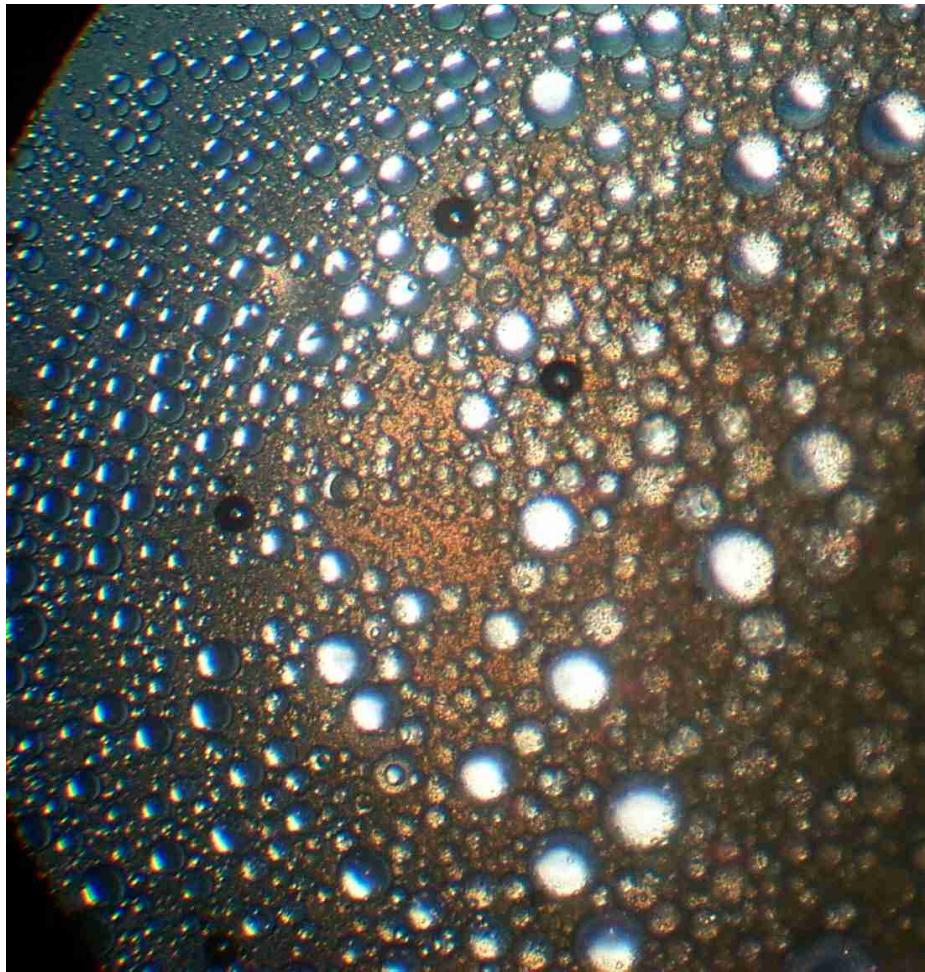
## Four kind of phases : Four kind of object:

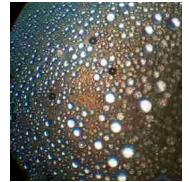
- |  |    |
|--|----|
| • G : gas  | D0 |
| • W : solution                                   | D1 |
| • O : oil  | D2 |
| • S <sub>1</sub> , S <sub>2</sub> , ... : solids | D3 |

$D_3(S_1) \sigma D_3(S_2) \sigma D_2(L)$

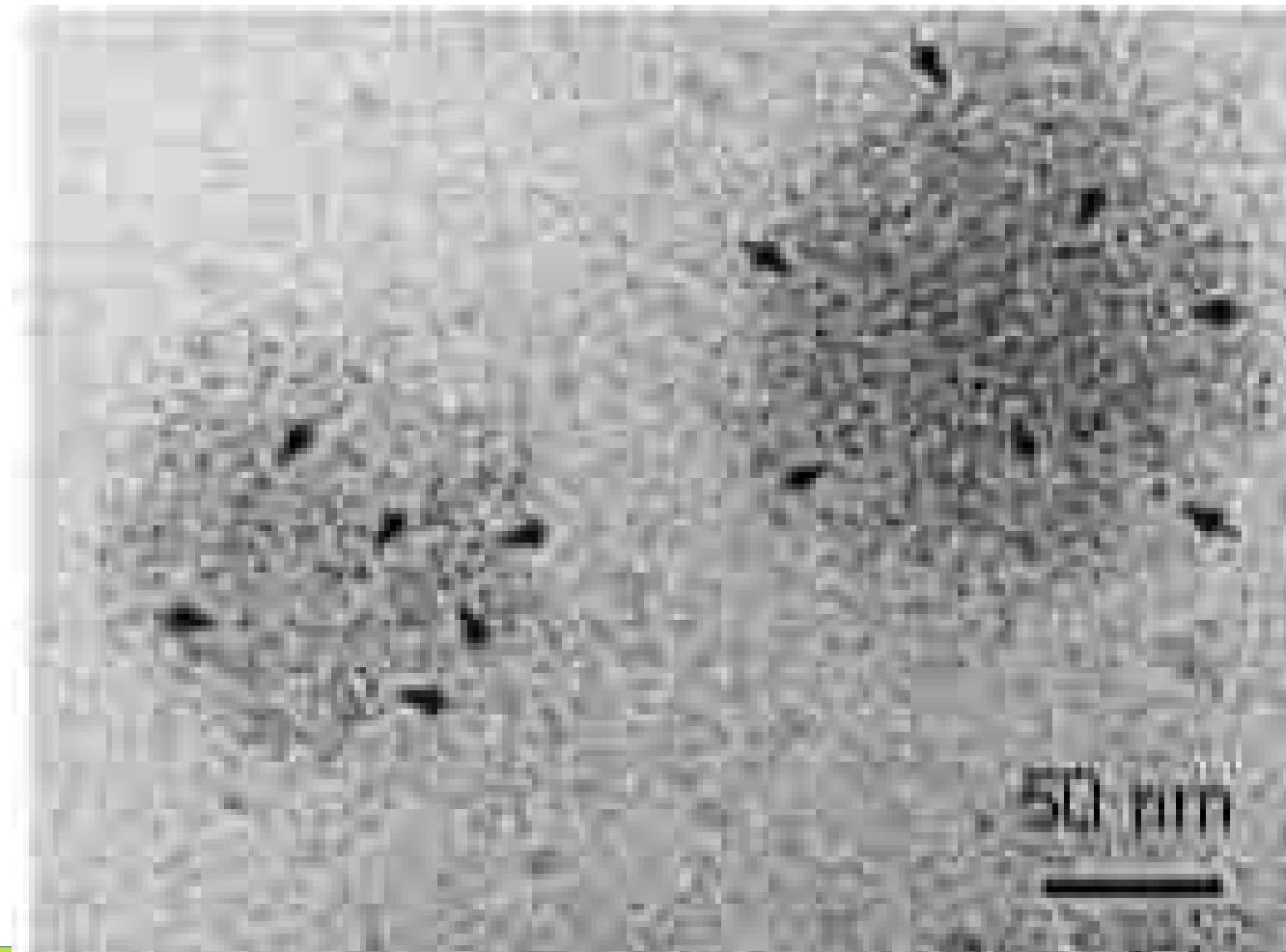


# $D_0(O)/D_3(W)$

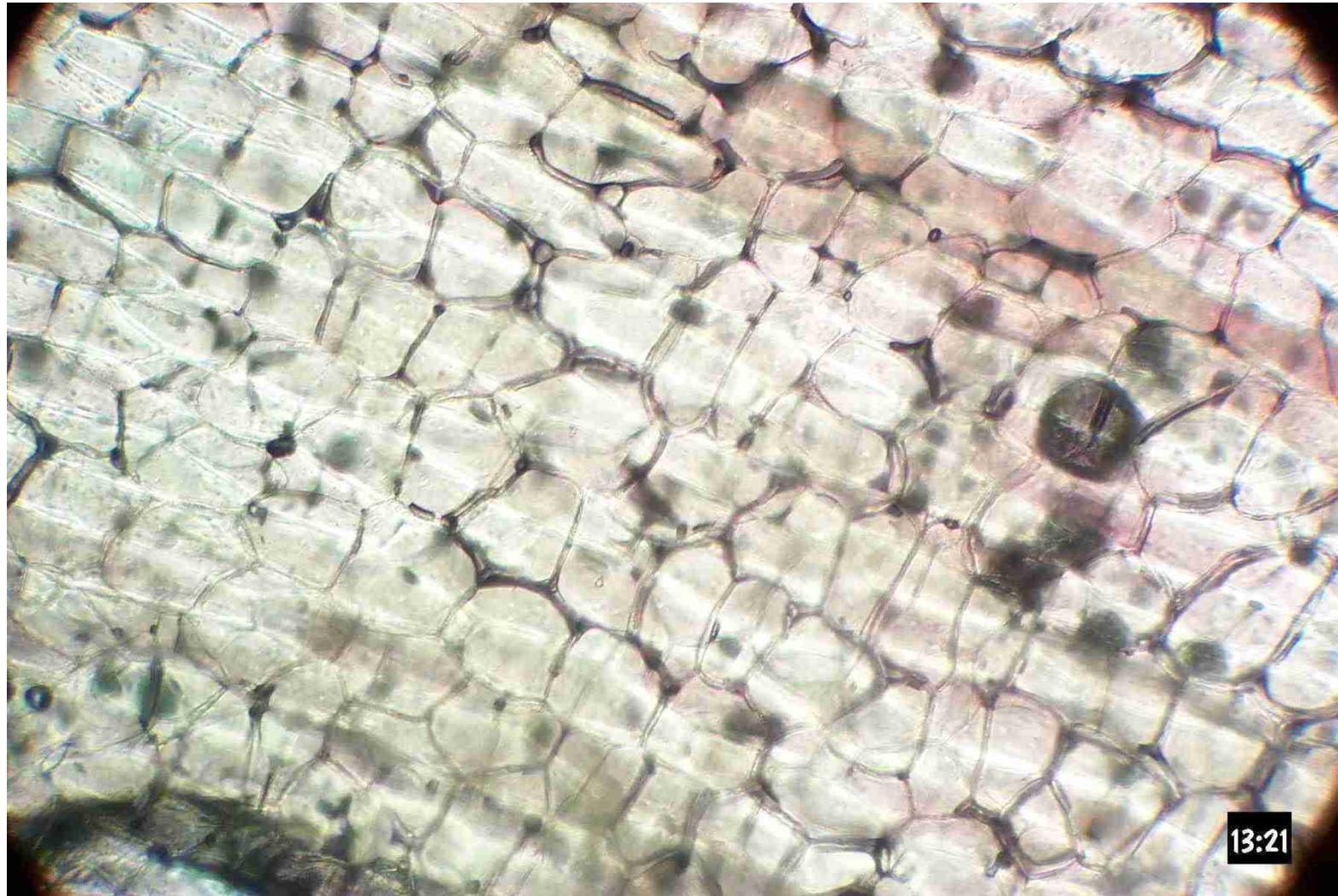




$$[D_3(S_1) \times D_3(W)]/D_3(W)$$



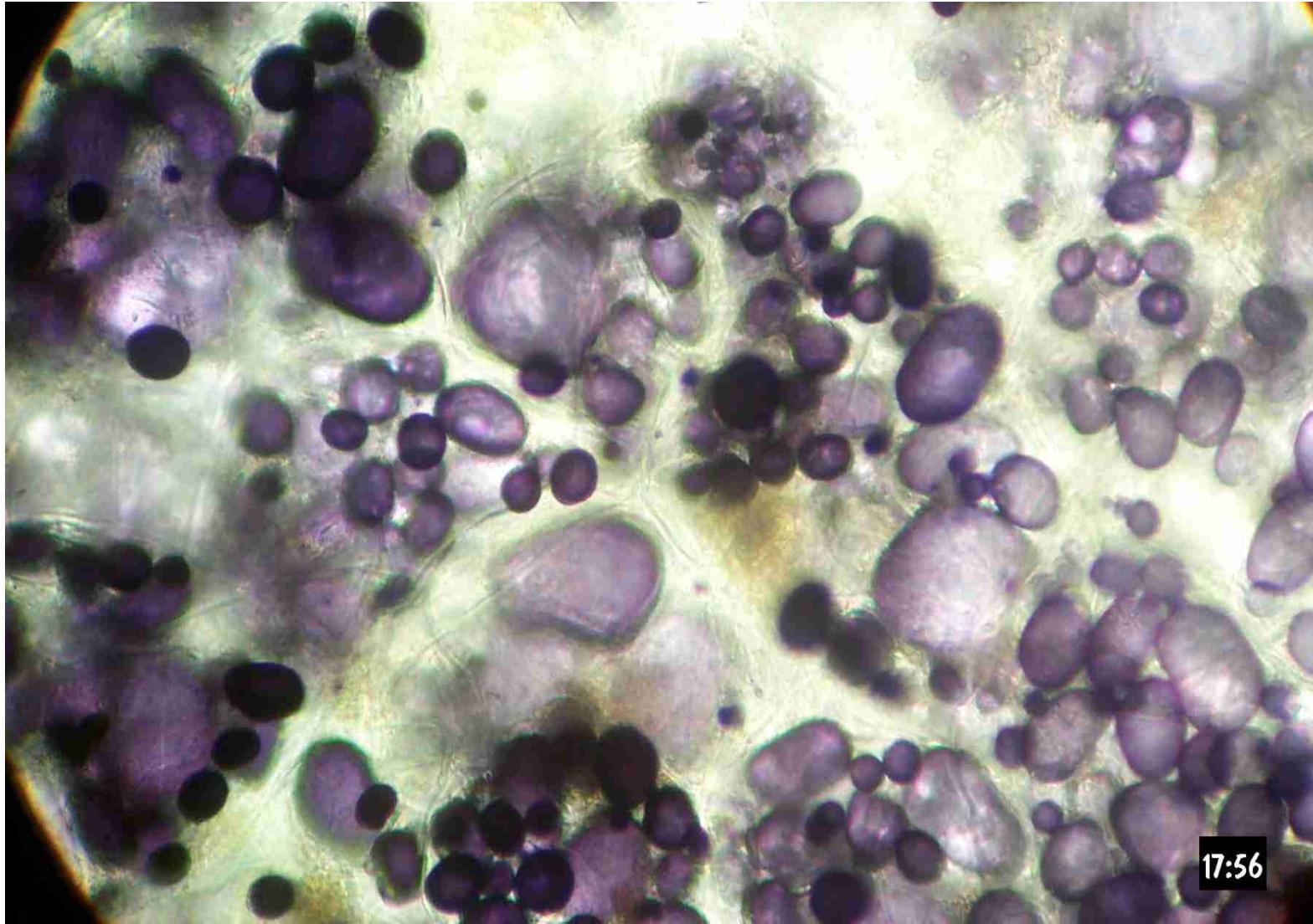
# Nous mangeons des gels D0(W)/D3(S)



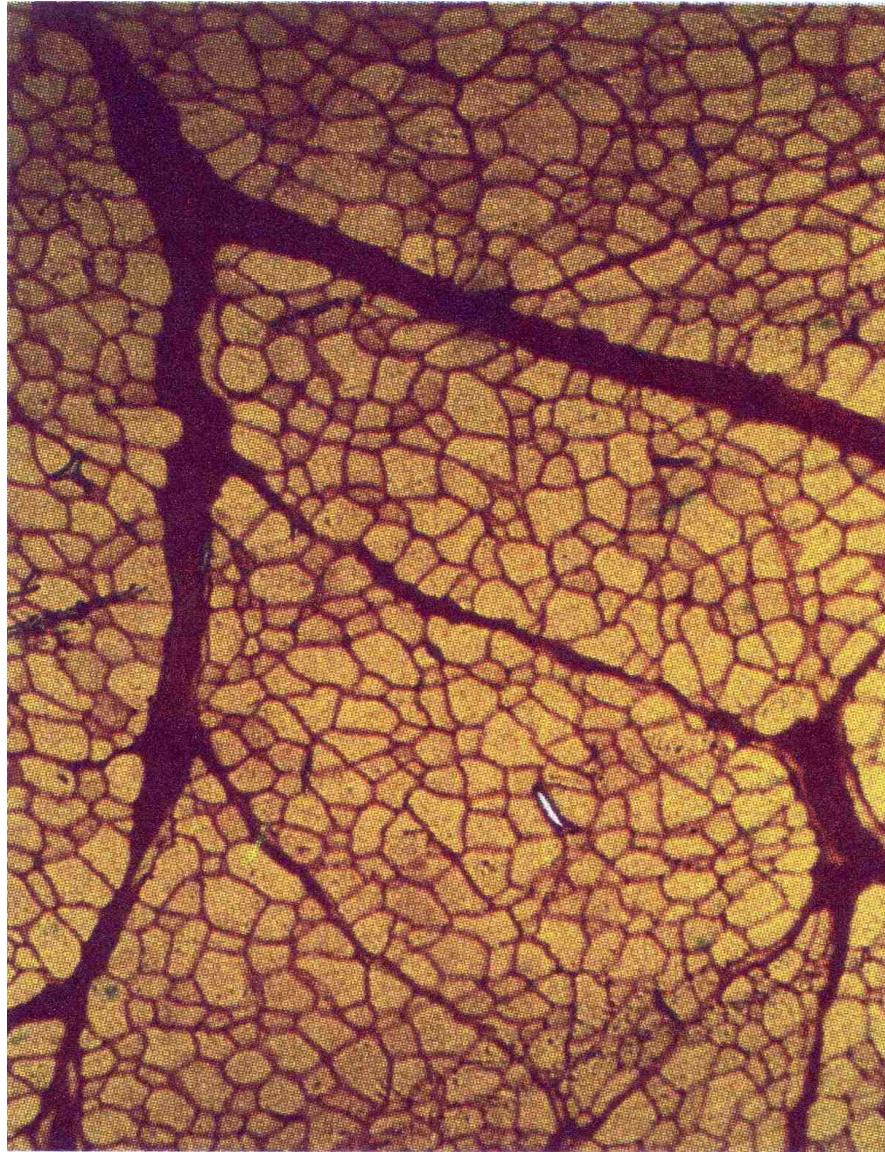
# D'où un gel artificiel $D_0(W)/D_3(S)$



# Parfois, des gels complexes: [D0(S1)/D0(W)]/D3(S2)



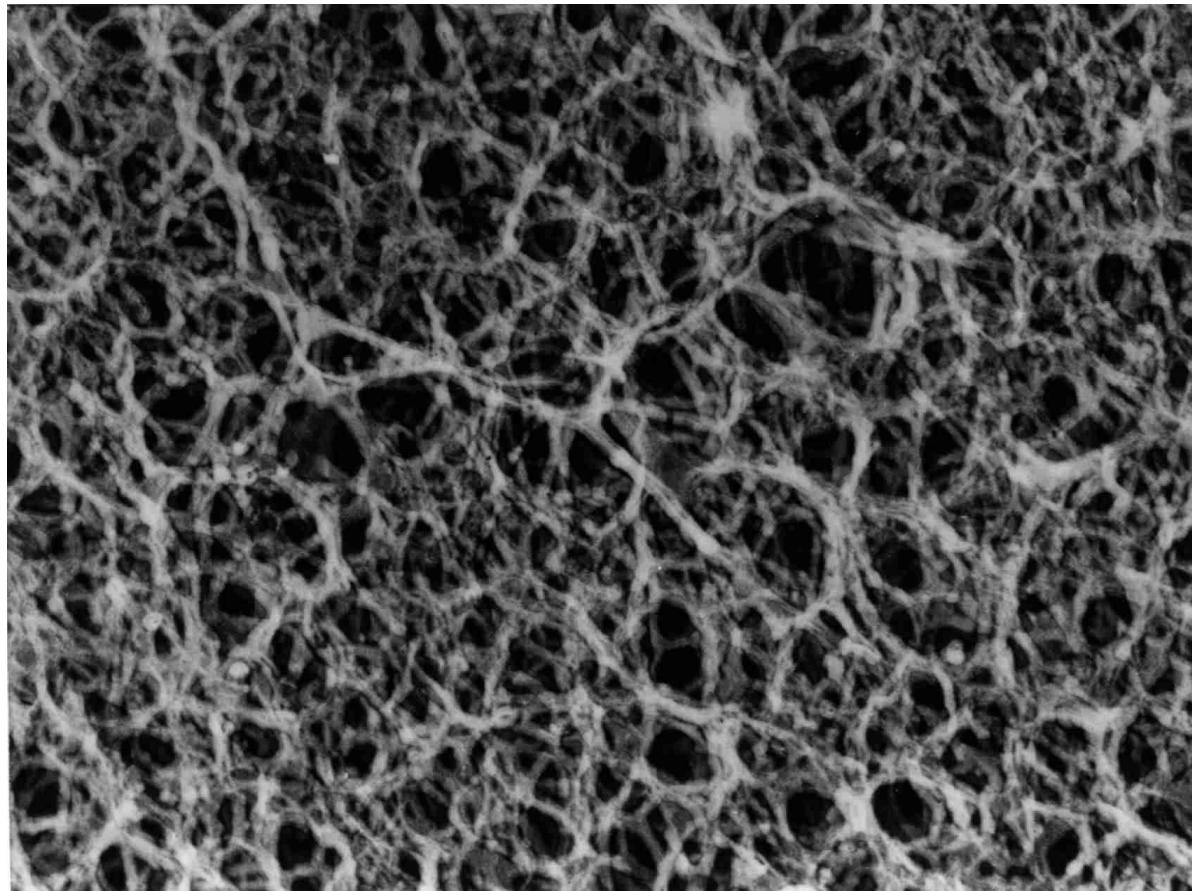
# Parfois, des gels avec des "dimensions" : D<sub>1</sub>(W)/D<sub>3</sub>(S)



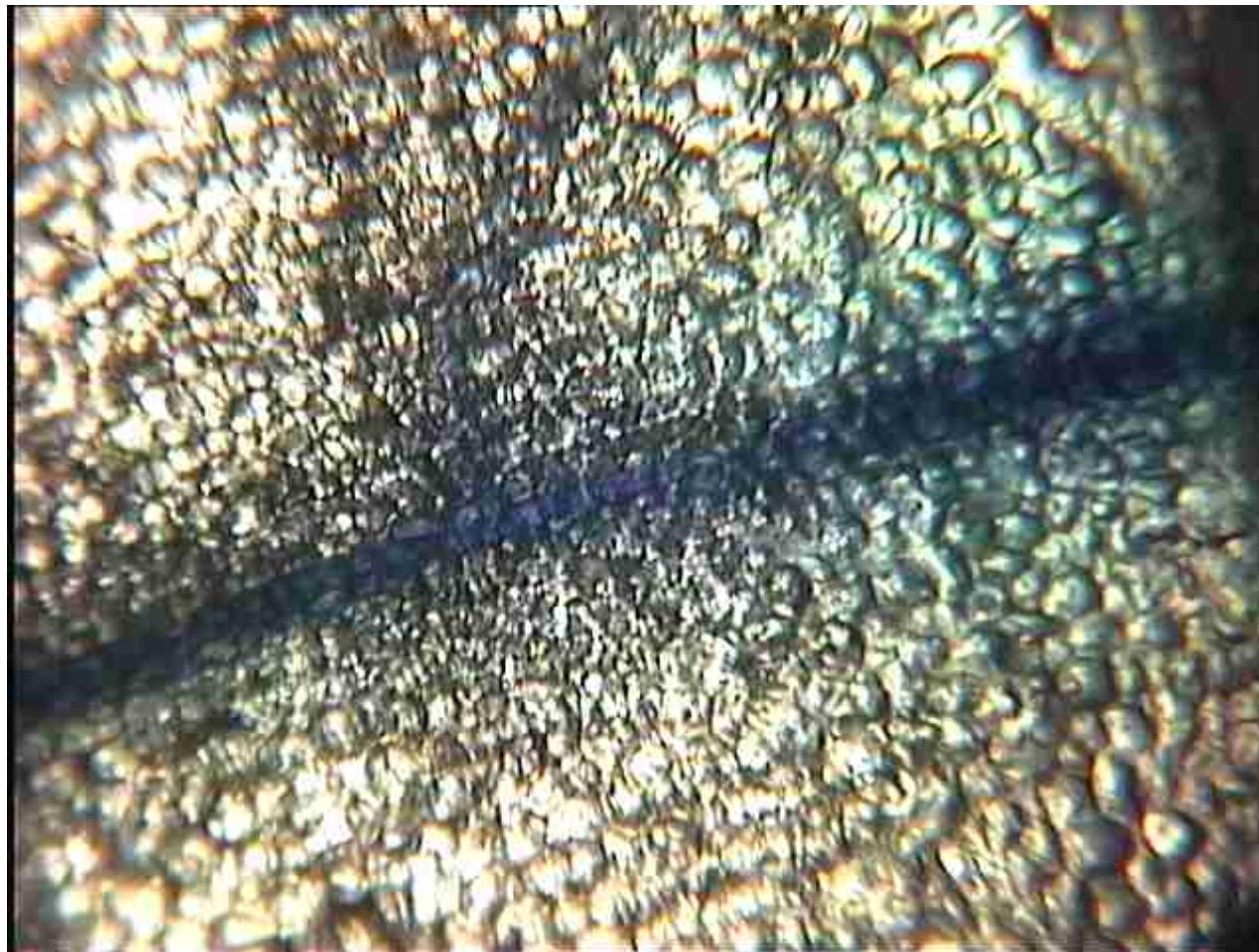
# Parfois, des gels mal reconnus: D3(O)xD3(S)



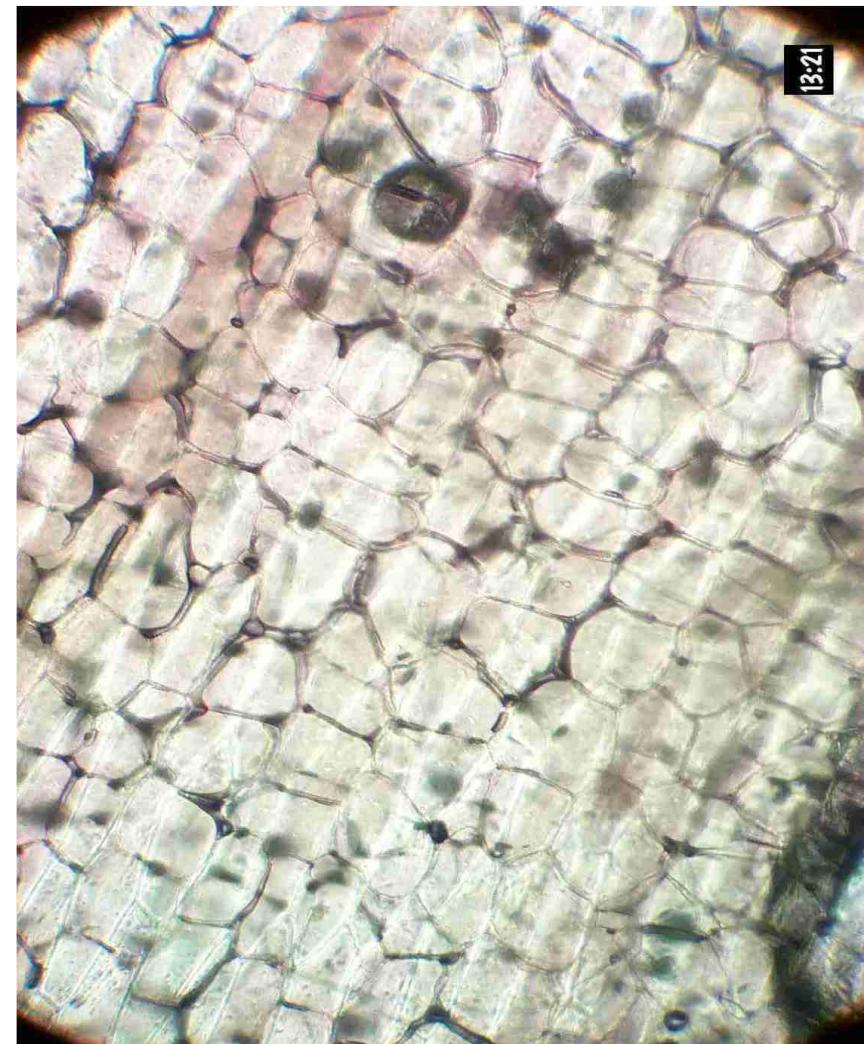
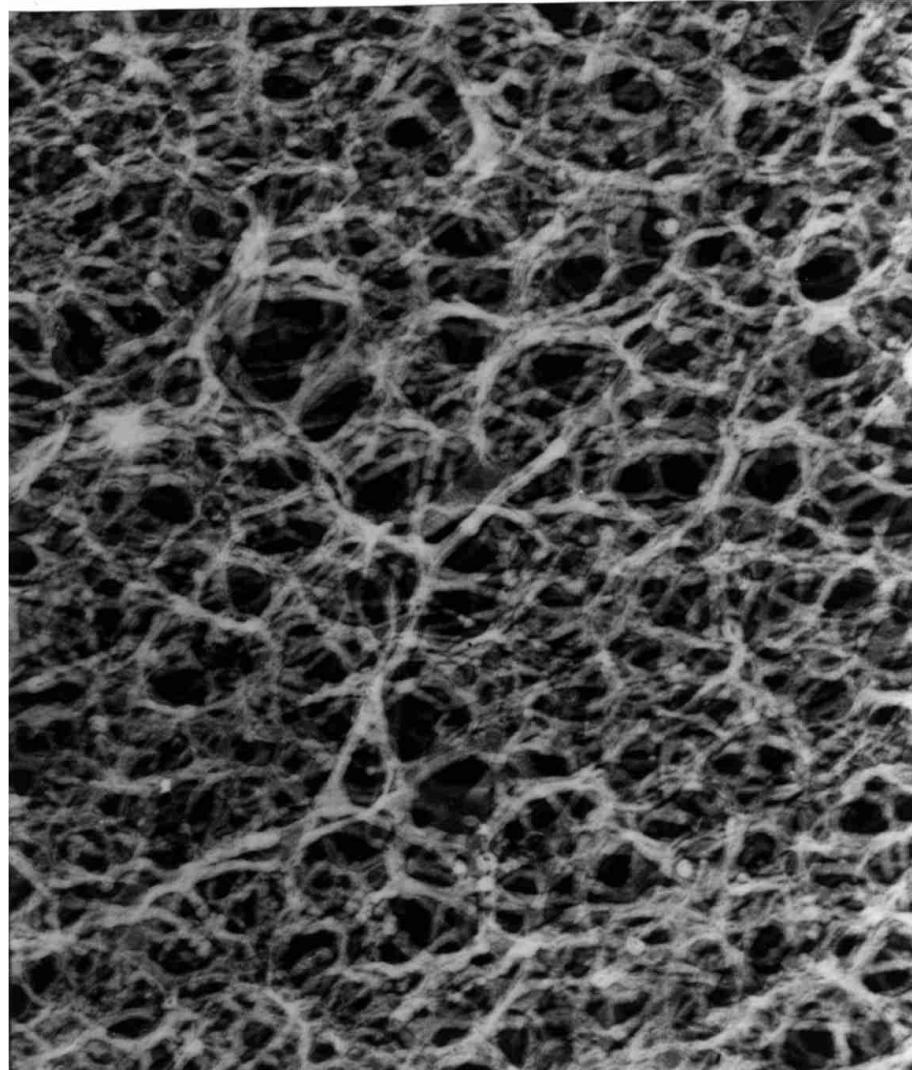
# Parfois, avec de la diffusion : $D_3(S) \times D_3(W)$



# Des invitations à voir plus loin : [D0(W)+D1(W)]/D3(S)



# Combien de gels différents ?



# Voici tous les gels de classe 1

```
phase := [W, O, S];
dimension := [D0, D1, D2, D3];
operateur := ["X", "/", "@", "&sigma;"];
formule := ""; graine := "";
for dim1 to 4 do
  for phas1 to 3 do
    for ope to 4 do
      for dim2 to 4 do
        for phas2 to 3 do
          if phas1 <> phas2 then formule := cat(graine, dimension[dim1], "(", phase[phas1], ")",
            operateur[ope], dimension[dim2], "(", phase[phas2], ")")
          end if
        end do
      end do
    end do
  end do
end do;
end do;
```

# 16, et 16 exactement

D0(O)/D3(S)	D2(O)xD3(S)
D0(W)/D3(S)	D2(W)xD3(S)
D1(O)/D3(S)	D3(O)xD3(S)
D1(W)/D3(S)	D3(W)xD3(S)
D2(O)/D3(S)	D1(O)@D3(S)
D2(W)/D3(S)	D1(W)@D3(S)
D1(O)xD3(S)	D2(O)@D3(S)
D1(W)xD3(S)	D2(W)@D3(S)

# Classe 2: un peu moins de 1500 possibilités

[D0(W)XD0(W)]XD3(S)	[D0(W)/D2(W)]XD3(S)	[D0(W)+D1(S)]/D3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)	[D0(O)@D2(O)]/D3(S)
[D0(W)XD0(W)]/D3(S)	[D0(W)/D2(W)]/D3(S)	[D0(W)+D2(W)]/D3(S)	[D0(O)/D0(O)]/D3(S)	[D0(O)@D2(S)]/D3(S)
[D0(W)XD0(O)]XD3(S)	[D0(W)/D2(O)]XD3(S)	[D0(W)+D2(O)]/D3(S)	[D0(O)/D0(S)]XD3(S)	[D0(O)@D3(W)]/D3(S)
[D0(W)XD0(O)]/D3(S)	[D0(W)/D2(O)]/D3(S)	[D0(W)+D2(O)]/D3(S)	[D0(O)/D1(W)]XD3(S)	[D0(O)@D3(S)]/D3(S)
[D0(W)XD0(S)]XD3(S)	[D0(W)/D2(S)]XD3(S)	[D0(W)+D2(S)]/D3(S)	[D0(O)/D1(W)]/D3(S)	[D0(O)@D3(O)]XD3(S)
[D0(W)XD0(S)]/D3(S)	[D0(W)/D2(S)]/D3(S)	[D0(W)+D2(S)]/D3(S)	[D0(O)/D1(O)]XD3(S)	[D0(O)@D3(O)]/D3(S)
[D0(W)XD1(W)]XD3(S)	[D0(W)/D3(W)]XD3(S)	[D0(W)+D2(S)]/D3(S)	[D0(O)/D1(O)]/D3(S)	[D0(O)@D3(S)]XD3(S)
[D0(W)XD1(W)]/D3(S)	[D0(W)/D3(W)]/D3(S)	[D0(W)+D3(W)]/D3(S)	[D0(O)/D1(S)]XD3(S)	[D0(O)@D3(S)]/D3(S)
[D0(W)XD1(O)]XD3(S)	[D0(W)/D3(O)]XD3(S)	[D0(W)+D3(O)]/D3(S)	[D0(O)/D1(S)]/D3(S)	[D0(O)σD0(W)]XD3(S)
[D0(W)XD1(O)]/D3(S)	[D0(W)/D3(O)]/D3(S)	[D0(W)+D3(O)]/D3(S)	[D0(O)/D2(W)]XD3(S)	[D0(O)σD0(W)]/D3(S)
[D0(W)XD1(S)]XD3(S)	[D0(W)/D3(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)/D2(W)]/D3(S)	[D0(O)σD0(O)]XD3(S)
[D0(W)XD1(S)]/D3(S)	[D0(W)/D3(S)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)/D2(O)]XD3(S)	[D0(O)σD0(O)]/D3(S)
[D0(W)XD2(W)]XD3(S)	[D0(W)@D0(W)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)/D2(O)]/D3(S)	[D0(O)σD0(S)]XD3(S)
[D0(W)XD2(W)]/D3(S)	[D0(W)@D0(W)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)/D2(S)]XD3(S)	[D0(O)σD0(S)]/D3(S)
[D0(W)XD2(O)]XD3(S)	[D0(W)@D0(O)]XD3(S)	[D0(W)+D3(O)]/D3(S)	[D0(O)/D2(S)]/D3(S)	[D0(O)σD1(W)]XD3(S)
[D0(W)XD2(O)]/D3(S)	[D0(W)@D0(O)]/D3(S)	[D0(W)+D3(O)]/D3(S)	[D0(O)/D3(W)]XD3(S)	[D0(O)σD1(W)]/D3(S)
[D0(W)XD2(S)]XD3(S)	[D0(W)@D0(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(O)]/D3(S)	[D0(O)/D3(W)]/D3(S)	[D0(O)σD1(S)]XD3(S)
[D0(W)XD2(S)]/D3(S)	[D0(W)@D0(S)]/D3(S)	[D0(W)+D3(O)]/D3(S)	[D0(O)@D0(W)]XD3(S)	[D0(O)σD1(S)]/D3(S)
[D0(W)XD3(W)]XD3(S)	[D0(W)@D1(W)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D0(W)]/D3(S)	[D0(O)σD2(W)]XD3(S)
[D0(W)XD3(W)]/D3(S)	[D0(W)@D1(W)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D0(O)]XD3(S)	[D0(O)σD2(W)]/D3(S)
[D0(W)XD3(O)]XD3(S)	[D0(W)@D1(O)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D0(O)]/D3(S)	[D0(O)σD2(O)]XD3(S)
[D0(W)XD3(O)]/D3(S)	[D0(W)@D1(O)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D0(S)]XD3(S)	[D0(O)σD2(O)]/D3(S)
[D0(W)XD3(S)]XD3(S)	[D0(W)@D1(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D0(S)]/D3(S)	[D0(O)σD2(S)]/D3(S)
[D0(W)XD3(S)]/D3(S)	[D0(W)@D1(S)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D0(W)]XD3(S)	[D0(O)σD3(W)]XD3(S)
[D0(W)D0(W)]XD3(S)	[D0(W)@D2(W)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D0(O)]XD3(S)	[D0(O)σD3(W)]/D3(S)
[D0(W)D0(W)]/D3(S)	[D0(W)@D2(W)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D0(O)]/D3(S)	[D0(O)σD3(W)]/D3(S)
[D0(W)D0(O)]XD3(S)	[D0(W)@D2(O)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D0(O)]/D3(S)	[D0(O)σD3(W)]/D3(S)
[D0(W)D0(O)]/D3(S)	[D0(W)@D2(O)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D0(S)]XD3(S)	[D0(O)σD3(S)]/D3(S)
[D0(W)D0(S)]XD3(S)	[D0(W)@D2(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D0(S)]/D3(S)	[D0(O)σD3(S)]/D3(S)
[D0(W)D0(S)]/D3(S)	[D0(W)@D2(S)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D1(W)]XD3(S)	[D0(O)σD3(S)]/D3(S)
[D0(W)D1(W)]XD3(S)	[D0(W)@D3(W)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D1(W)]/D3(S)	[D0(O)σD3(S)]/D3(S)
[D0(W)D1(W)]/D3(S)	[D0(W)@D3(W)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D1(S)]XD3(S)	[D0(O)σD3(S)]/D3(S)
[D0(W)D1(O)]XD3(S)	[D0(W)@D3(O)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D1(S)]/D3(S)	[D0(O)σD3(O)]XD3(S)
[D0(W)D1(O)]/D3(S)	[D0(W)@D3(O)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D2(W)]XD3(S)	[D0(O)σD3(O)]/D3(S)
[D0(W)D1(S)]XD3(S)	[D0(W)@D3(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D2(W)]/D3(S)	[D0(O)σD3(S)]/D3(S)
[D0(W)D1(S)]/D3(S)	[D0(W)@D3(S)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D2(O)]XD3(S)	[D0(O)σD3(S)]/D3(S)
[D0(W)σD0(W)]XD3(S)	[D0(W)+D1(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D2(O)]/D3(S)	[D0(O)σD3(S)]/D3(S)

# Et ici...

[D0(W)XD0(W)]XD3(S)	[D0(W)/D2(W)]XD3(S)	[D0(W)+D1(S)]/D3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)XD0(W)]/D3(S)	[D0(W)/D2(W)]/D3(S)	[D0(W)+D2(W)]XD3(S)	[D0(O)/D0(O)]/D3(S)
[D0(W)XD0(O)]XD3(S)	[D0(W)/D2(O)]XD3(S)	[D0(W)+D0(S)]/D3(S)	[D0(O)/D0(S)]XD3(S)
[D0(W)XD0(O)]/D3(S)	[D0(W)/D2(O)]/D3(S)	[D0(W)+D0(O)]/D3(S)	[D0(O)/D0(O)]/D3(S)
[D0(W)XD0(S)]XD3(S)	[D0(W)/D2(S)]XD3(S)	[D0(W)+D0(S)]/D3(S)	[D0(O)/D0(S)]/D3(S)
[D0(W)XD0(S)]/D3(S)	[D0(W)/D2(S)]/D3(S)	[D0(W)+D1(W)]XD3(S)	[D0(O)/D1(W)]/D3(S)
[D0(W)XD1(W)]XD3(S)	[D0(W)/D3(W)]XD3(S)	[D0(W)+D1(W)]/D3(S)	[D0(O)/D1(O)]XD3(S)
[D0(W)XD1(W)]/D3(S)	[D0(W)/D3(W)]/D3(S)	[D0(W)+D2(W)]XD3(S)	[D0(O)/D1(O)]/D3(S)
[D0(W)XD1(O)]XD3(S)	[D0(W)/D3(O)]XD3(S)	[D0(W)+D2(W)]/D3(S)	[D0(O)/D1(S)]XD3(S)
[D0(W)XD1(O)]/D3(S)	[D0(W)/D3(O)]/D3(S)	[D0(W)+D3(W)]XD3(S)	[D0(O)/D1(S)]/D3(S)
[D0(W)XD1(S)]XD3(S)	[D0(W)/D3(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(W)]/D3(S)	[D0(O)/D1(S)]/D3(S)
[D0(W)XD1(S)]/D3(S)	[D0(W)/D3(S)]/D3(S)	[D0(W)+D3(O)]XD3(S)	[D0(O)/D1(S)]XD3(S)
[D0(W)XD2(W)]XD3(S)	[D0(W)@D0(W)]XD3(S)	[D0(W)+D3(O)]/D3(S)	[D0(O)/D2(W)]XD3(S)
[D0(W)XD2(W)]/D3(S)	[D0(W)@D0(W)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]XD3(S)	[D0(O)/D2(W)]/D3(S)
[D0(W)XD2(O)]XD3(S)	[D0(W)@D0(O)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)/D2(O)]XD3(S)
[D0(W)XD2(O)]/D3(S)	[D0(W)@D0(O)]/D3(S)	[D0(W)+D2(O)]XD3(S)	[D0(O)/D2(O)]/D3(S)
[D0(W)XD2(S)]XD3(S)	[D0(W)@D0(S)]XD3(S)	[D0(W)+D2(O)]/D3(S)	[D0(O)/D2(O)]/D3(S)
[D0(W)XD2(S)]/D3(S)	[D0(W)@D0(S)]/D3(S)	[D0(W)+D2(S)]XD3(S)	[D0(O)/D2(S)]XD3(S)
[D0(W)XD3(W)]XD3(S)	[D0(W)@D1(W)]XD3(S)	[D0(W)+D2(S)]/D3(S)	[D0(O)/D2(S)]/D3(S)
[D0(W)XD3(W)]/D3(S)	[D0(W)@D1(W)]/D3(S)	[D0(W)+D3(W)]XD3(S)	[D0(O)/D3(W)]XD3(S)
[D0(W)XD3(O)]XD3(S)	[D0(W)@D1(O)]XD3(S)	[D0(W)+D3(W)]/D3(S)	[D0(O)/D3(W)]/D3(S)
[D0(W)XD3(O)]/D3(S)	[D0(W)@D1(O)]/D3(S)	[D0(W)+D3(O)]XD3(S)	[D0(O)/D3(O)]XD3(S)
[D0(W)XD3(S)]XD3(S)	[D0(W)@D1(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(O)]/D3(S)	[D0(O)/D3(O)]/D3(S)
[D0(W)XD3(S)]/D3(S)	[D0(W)@D1(S)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]XD3(S)	[D0(O)/D3(S)]XD3(S)
[D0(W)D0(W)]XD3(S)	[D0(W)@D2(W)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)/D3(S)]/D3(S)
[D0(W)D0(W)]/D3(S)	[D0(W)@D2(W)]/D3(S)	[D0(W)+D2(W)]XD3(S)	[D0(O)/D2(O)]/D3(S)
[D0(W)D0(O)]XD3(S)	[D0(W)@D2(O)]XD3(S)	[D0(W)+D2(W)]/D3(S)	[D0(O)/D2(W)]/D3(S)
[D0(W)D0(O)]/D3(S)	[D0(W)@D2(O)]/D3(S)	[D0(W)+D2(O)]XD3(S)	[D0(O)/D2(O)]XD3(S)
[D0(W)D0(S)]XD3(S)	[D0(W)@D2(S)]XD3(S)	[D0(W)+D2(O)]/D3(S)	[D0(O)/D2(O)]/D3(S)
[D0(W)D0(S)]/D3(S)	[D0(W)@D2(S)]/D3(S)	[D0(W)+D2(S)]XD3(S)	[D0(O)/D2(S)]XD3(S)
[D0(W)D1(W)]XD3(S)	[D0(W)@D3(W)]XD3(S)	[D0(W)+D2(S)]/D3(S)	[D0(O)/D2(S)]/D3(S)
[D0(W)D1(W)]/D3(S)	[D0(W)@D3(W)]/D3(S)	[D0(W)+D3(W)]XD3(S)	[D0(O)/D3(W)]XD3(S)
[D0(W)D1(O)]XD3(S)	[D0(W)@D3(O)]XD3(S)	[D0(W)+D3(W)]/D3(S)	[D0(O)/D3(W)]/D3(S)
[D0(W)D1(O)]/D3(S)	[D0(W)@D3(O)]/D3(S)	[D0(W)+D3(O)]XD3(S)	[D0(O)/D3(O)]XD3(S)
[D0(W)D1(S)]XD3(S)	[D0(W)@D3(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(O)]/D3(S)	[D0(O)/D3(O)]/D3(S)
[D0(W)D1(S)]/D3(S)	[D0(W)@D3(S)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]XD3(S)	[D0(O)/D3(S)]XD3(S)
[D0(W)σD0(W)]XD3(S)	[D0(W)+D1(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)/D3(S)]/D3(S)

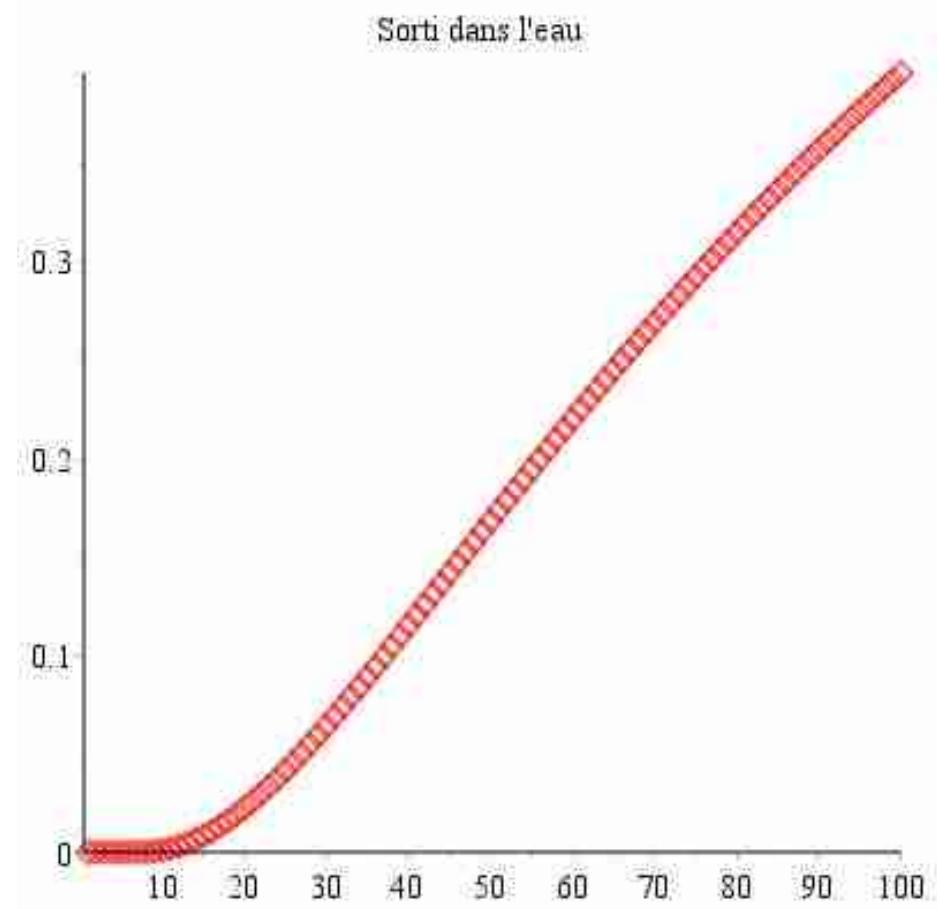
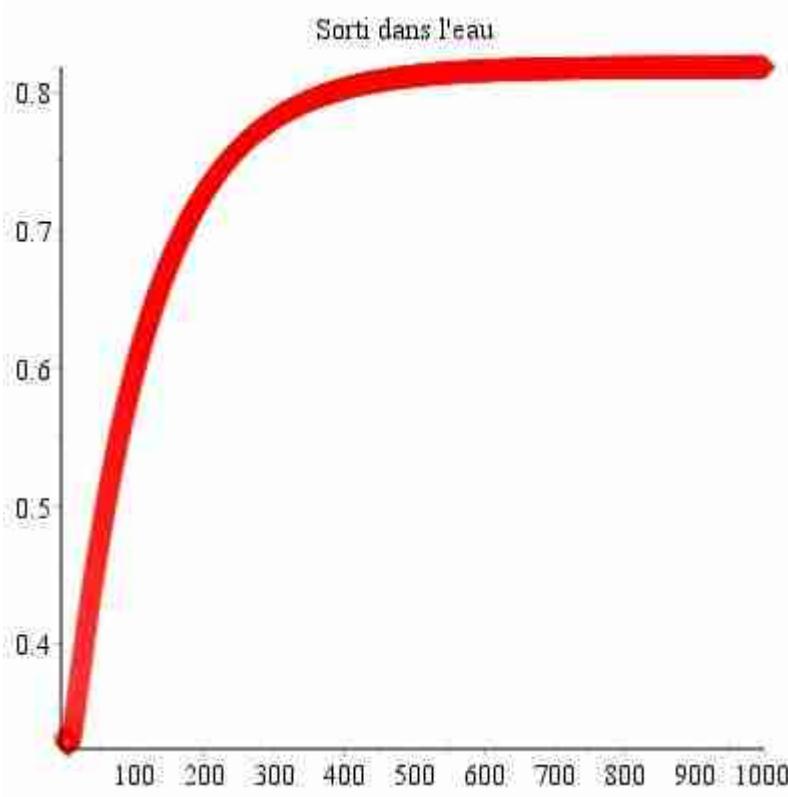
# Et encore ici ...

[D0(W)XD0(W)]XD3(S)	[D0(W)/D2(W)]XD3(S)	[D0(W)+D1(S)]/D3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)XD0(W)]/D3(S)	[D0(W)/D2(W)]/D3(S)	[D0(W)+D2(W)]XD3(S)	[D0(O)/D0(O)]/D3(S)
[D0(W)XD0(O)]XD3(S)	[D0(W)/D2(O)]XD3(S)	[D0(W)+D2(O)]/D3(S)	[D0(O)/D0(S)]XD3(S)
[D0(W)XD0(O)]/D3(S)	[D0(W)/D2(O)]/D3(S)	[D0(W)+D2(O)]XD3(S)	[D0(O)/D0(S)]/D3(S)
[D0(W)XD0(S)]XD3(S)	[D0(W)/D2(S)]XD3(S)	[D0(W)+D2(S)]/D3(S)	[D0(O)/D1(W)]XD3(S)
[D0(W)XD0(S)]/D3(S)	[D0(W)/D2(S)]/D3(S)	[D0(W)+D2(S)]XD3(S)	[D0(O)/D1(W)]/D3(S)
[D0(W)XD0(S)]XD3(S)	[D0(W)/D2(S)]XD3(S)	[D0(W)+D2(S)]/D3(S)	[D0(O)/D1(O)]XD3(S)
[D0(W)XD1(W)]XD3(S)	[D0(W)/D3(W)]XD3(S)	[D0(W)+D2(S)]/D3(S)	[D0(O)/D1(O)]/D3(S)
[D0(W)XD1(W)]/D3(S)	[D0(W)/D3(W)]/D3(S)	[D0(W)+D3(W)]XD3(S)	[D0(O)/D3(W)]/D3(S)
[D0(W)XD1(O)]XD3(S)	[D0(W)/D3(O)]XD3(S)	[D0(W)+D3(W)]/D3(S)	[D0(O)/D3(O)]XD3(S)
[D0(W)XD1(O)]/D3(S)	[D0(W)/D3(O)]/D3(S)	[D0(W)+D3(O)]XD3(S)	[D0(O)/D3(O)]/D3(S)
[D0(W)XD1(S)]XD3(S)	[D0(W)/D3(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(O)]/D3(S)	[D0(O)/D2(W)]XD3(S)
[D0(W)XD1(S)]/D3(S)	[D0(W)/D3(S)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]XD3(S)	[D0(O)/D2(W)]/D3(S)
[D0(W)XD2(W)]XD3(S)	[D0(W)@D0(W)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)/D2(O)]XD3(S)
[D0(W)XD2(W)]/D3(S)	[D0(W)@D0(W)]/D3(S)	[D0(W)+D2(W)]XD3(S)	[D0(O)/D2(O)]/D3(S)
[D0(W)XD2(O)]XD3(S)	[D0(W)@D0(O)]XD3(S)	[D0(W)+D2(W)]/D3(S)	[D0(O)/D2(S)]XD3(S)
[D0(W)XD2(O)]/D3(S)	[D0(W)@D0(O)]/D3(S)	[D0(W)+D2(O)]XD3(S)	[D0(O)/D2(S)]/D3(S)
[D0(W)XD2(S)]XD3(S)	[D0(W)@D0(S)]XD3(S)	[D0(W)+D2(O)]/D3(S)	[D0(O)/D3(W)]XD3(S)
[D0(W)XD2(S)]/D3(S)	[D0(W)@D0(S)]/D3(S)	[D0(W)+D2(S)]XD3(S)	[D0(O)/D3(W)]/D3(S)
[D0(W)XD3(W)]XD3(S)	[D0(W)@D1(W)]XD3(S)	[D0(W)+D2(S)]/D3(S)	[D0(O)/D3(O)]XD3(S)
[D0(W)XD3(W)]/D3(S)	[D0(W)@D1(W)]/D3(S)	[D0(W)+D3(W)]XD3(S)	[D0(O)/D3(O)]/D3(S)
[D0(W)XD3(O)]XD3(S)	[D0(W)@D1(O)]XD3(S)	[D0(W)+D3(W)]/D3(S)	[D0(O)/D3(O)]/D3(S)
[D0(W)XD3(O)]/D3(S)	[D0(W)@D1(O)]/D3(S)	[D0(W)+D3(O)]XD3(S)	[D0(O)/D3(O)]/D3(S)
[D0(W)XD3(S)]XD3(S)	[D0(W)@D1(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(O)]/D3(S)	[D0(O)/D3(O)]/D3(S)
[D0(W)XD3(S)]/D3(S)	[D0(W)@D1(S)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]XD3(S)	[D0(O)/D3(S)]XD3(S)
[D0(W)D0(W)]XD3(S)	[D0(W)@D2(W)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)D0(W)]/D3(S)	[D0(W)@D2(W)]/D3(S)	[D0(W)+D2(W)]XD3(S)	[D0(O)/D0(O)]/D3(S)
[D0(W)D0(O)]XD3(S)	[D0(W)@D2(O)]XD3(S)	[D0(W)+D2(W)]/D3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)D0(O)]/D3(S)	[D0(W)@D2(O)]/D3(S)	[D0(W)+D2(O)]XD3(S)	[D0(O)/D0(O)]/D3(S)
[D0(W)D0(S)]XD3(S)	[D0(W)@D2(S)]XD3(S)	[D0(W)+D2(O)]/D3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)D0(S)]/D3(S)	[D0(W)@D2(S)]/D3(S)	[D0(W)+D2(S)]XD3(S)	[D0(O)/D0(O)]/D3(S)
[D0(W)D1(W)]XD3(S)	[D0(W)@D3(W)]XD3(S)	[D0(W)+D2(S)]/D3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)D1(W)]/D3(S)	[D0(W)@D3(W)]/D3(S)	[D0(W)+D3(W)]XD3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)D1(O)]XD3(S)	[D0(W)@D3(O)]XD3(S)	[D0(W)+D3(W)]/D3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)D1(O)]/D3(S)	[D0(W)@D3(O)]/D3(S)	[D0(W)+D3(O)]XD3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)D1(S)]XD3(S)	[D0(W)@D3(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(O)]/D3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)D1(S)]/D3(S)	[D0(W)@D3(S)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]XD3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)σD0(W)]XD3(S)	[D0(W)+D1(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D2(O)]XD3(S)

# Et finalement ici

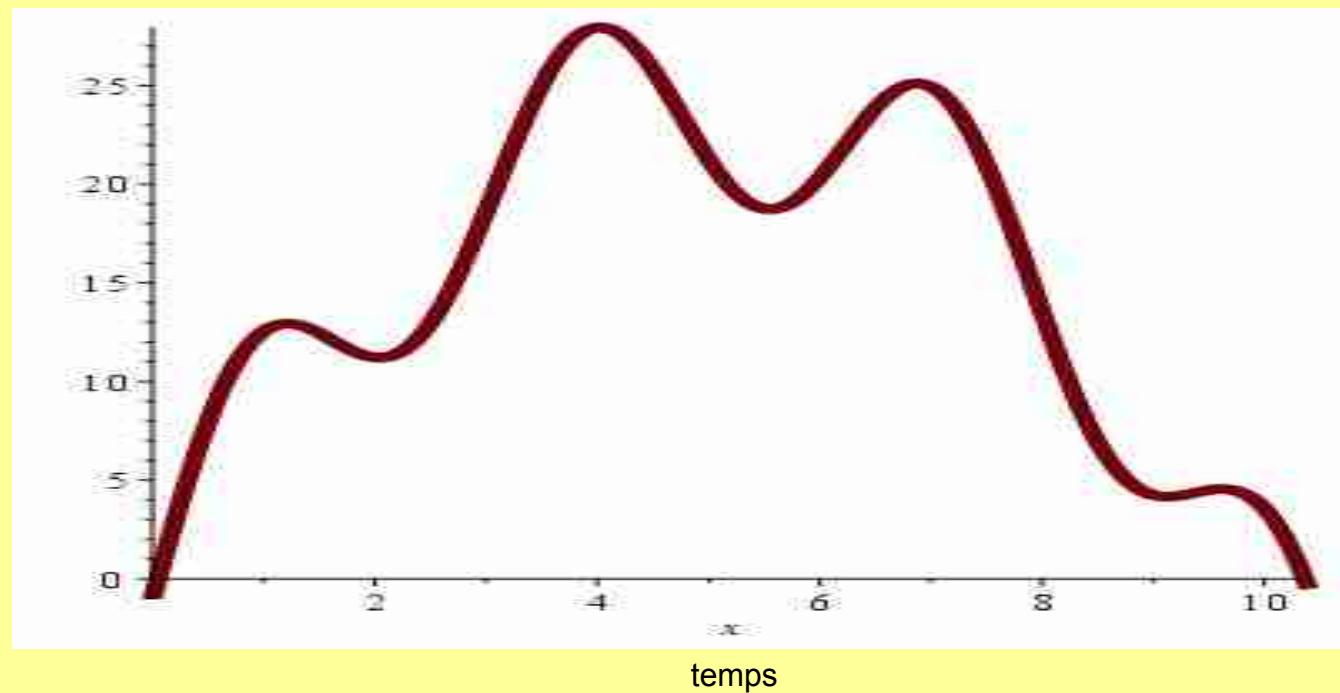
[D0(W)XD0(W)]XD3(S)	[D0(W)/D2(W)]XD3(S)	[D0(W)+D1(S)]/D3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)XD0(W)]/D3(S)	[D0(W)/D2(W)]/D3(S)	[D0(W)+D2(W)]XD3(S)	[D0(O)/D0(O)]/D3(S)
[D0(W)XD0(O)]XD3(S)	[D0(W)/D2(O)]XD3(S)	[D0(W)+D2(O)]/D3(S)	[D0(O)/D0(S)]XD3(S)
[D0(W)XD0(O)]/D3(S)	[D0(W)/D2(O)]/D3(S)	[D0(W)+D2(O)]XD3(S)	[D0(O)/D0(S)]/D3(S)
[D0(W)XD0(S)]XD3(S)	[D0(W)/D2(S)]XD3(S)	[D0(W)+D2(S)]/D3(S)	[D0(O)/D1(W)]XD3(S)
[D0(W)XD0(S)]/D3(S)	[D0(W)/D2(S)]/D3(S)	[D0(W)+D2(S)]XD3(S)	[D0(O)/D1(W)]/D3(S)
[D0(W)XD0(S)]XD3(S)	[D0(W)/D2(S)]XD3(S)	[D0(W)+D2(S)]/D3(S)	[D0(O)/D1(O)]XD3(S)
[D0(W)XD1(W)]XD3(S)	[D0(W)/D3(W)]XD3(S)	[D0(W)+D2(S)]/D3(S)	[D0(O)/D1(O)]/D3(S)
[D0(W)XD1(W)]/D3(S)	[D0(W)/D3(W)]/D3(S)	[D0(W)+D3(W)]XD3(S)	[D0(O)/D3(W)]/D3(S)
[D0(W)XD1(O)]XD3(S)	[D0(W)/D3(O)]XD3(S)	[D0(W)+D3(W)]/D3(S)	[D0(O)/D3(O)]XD3(S)
[D0(W)XD1(O)]/D3(S)	[D0(W)/D3(O)]/D3(S)	[D0(W)+D3(O)]XD3(S)	[D0(O)/D3(O)]/D3(S)
[D0(W)XD1(S)]XD3(S)	[D0(W)/D3(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(O)]/D3(S)	[D0(O)/D2(W)]XD3(S)
[D0(W)XD1(S)]/D3(S)	[D0(W)/D3(S)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]XD3(S)	[D0(O)/D2(W)]/D3(S)
[D0(W)XD2(W)]XD3(S)	[D0(W)@D0(W)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)/D2(O)]XD3(S)
[D0(W)XD2(W)]/D3(S)	[D0(W)@D0(W)]/D3(S)	[D0(W)+D2(W)]XD3(S)	[D0(O)/D2(O)]/D3(S)
[D0(W)XD2(O)]XD3(S)	[D0(W)@D0(O)]XD3(S)	[D0(W)+D2(W)]/D3(S)	[D0(O)/D2(S)]XD3(S)
[D0(W)XD2(O)]/D3(S)	[D0(W)@D0(O)]/D3(S)	[D0(W)+D2(O)]XD3(S)	[D0(O)/D2(S)]/D3(S)
[D0(W)XD2(S)]XD3(S)	[D0(W)@D0(S)]XD3(S)	[D0(W)+D2(O)]/D3(S)	[D0(O)/D3(W)]XD3(S)
[D0(W)XD2(S)]/D3(S)	[D0(W)@D0(S)]/D3(S)	[D0(W)+D2(S)]XD3(S)	[D0(O)/D3(W)]/D3(S)
[D0(W)XD3(W)]XD3(S)	[D0(W)@D1(W)]XD3(S)	[D0(W)+D2(S)]/D3(S)	[D0(O)/D3(O)]XD3(S)
[D0(W)XD3(W)]/D3(S)	[D0(W)@D1(W)]/D3(S)	[D0(W)+D3(W)]XD3(S)	[D0(O)/D3(O)]/D3(S)
[D0(W)XD3(O)]XD3(S)	[D0(W)@D1(O)]XD3(S)	[D0(W)+D3(W)]/D3(S)	[D0(O)/D3(O)]/D3(S)
[D0(W)XD3(O)]/D3(S)	[D0(W)@D1(O)]/D3(S)	[D0(W)+D3(O)]XD3(S)	[D0(O)/D3(O)]/D3(S)
[D0(W)XD3(S)]XD3(S)	[D0(W)@D1(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(O)]/D3(S)	[D0(O)/D3(O)]/D3(S)
[D0(W)XD3(S)]/D3(S)	[D0(W)@D1(S)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]XD3(S)	[D0(O)/D3(O)]/D3(S)
[D0(W)D0(W)]XD3(S)	[D0(W)@D2(W)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]XD3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)D0(W)]/D3(S)	[D0(W)@D2(W)]/D3(S)	[D0(W)+D2(W)]XD3(S)	[D0(O)/D0(O)]/D3(S)
[D0(W)D0(O)]XD3(S)	[D0(W)@D2(O)]XD3(S)	[D0(W)+D2(W)]/D3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)D0(O)]/D3(S)	[D0(W)@D2(O)]/D3(S)	[D0(W)+D2(O)]XD3(S)	[D0(O)/D0(O)]/D3(S)
[D0(W)D0(S)]XD3(S)	[D0(W)@D2(S)]XD3(S)	[D0(W)+D2(O)]/D3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)D0(S)]/D3(S)	[D0(W)@D2(S)]/D3(S)	[D0(W)+D2(O)]XD3(S)	[D0(O)/D0(O)]/D3(S)
[D0(W)D1(W)]XD3(S)	[D0(W)@D3(W)]XD3(S)	[D0(W)+D2(O)]/D3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)D1(W)]/D3(S)	[D0(W)@D3(W)]/D3(S)	[D0(W)+D3(W)]XD3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)D1(O)]XD3(S)	[D0(W)@D3(O)]XD3(S)	[D0(W)+D3(W)]/D3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)D1(O)]/D3(S)	[D0(W)@D3(O)]/D3(S)	[D0(W)+D3(O)]XD3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)D1(S)]XD3(S)	[D0(W)@D3(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(O)]/D3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)D1(S)]/D3(S)	[D0(W)@D3(S)]/D3(S)	[D0(W)+D3(S)]XD3(S)	[D0(O)/D0(O)]XD3(S)
[D0(W)σD0(W)]XD3(S)	[D0(W)+D1(S)]XD3(S)	[D0(W)+D3(S)]/D3(S)	[D0(O)@D2(W)]XD3(S)

# Des goûts différents



# Peut-on faire un tel gel ?

Quantité de composé bioactif libérée



# Oui



# De même, pour les suspensions

<https://doi.org/10.1351/goldbook.C01177>

**Suspension : A liquid in which solid particles are dispersed.**

**Colloidal suspension: A suspension in which the size of the particles lies in the colloidal range.**

Source:

PAC, 1972, 31, 577. (Manual of Symbols and Terminology for Physicochemical Quantities and Units, Appendix II: Definitions, Terminology and Symbols in Colloid and Surface Chemistry) on page 606

Cite as: IUPAC. Compendium of Chemical Terminology, 2nd ed. (the "Gold Book"). Compiled by A. D. McNaught and A. Wilkinson. Blackwell Scientific Publications, Oxford (1997). Online version (2019-) created by S. J. Chalk. ISBN 0-9678550-9-8. <https://doi.org/10.1351/goldbook>.

# Suspensions Classe 1

```
A := [];
phase := [W, O, S];
dimension := [D0, D1, D2, D3];
operateur := ["X", "/", "@", "&sigma;"];
formule := "";
graine := "";
for dim1 to 4 do
  for phas1 to 3 do
    for ope to 2 do
      formule := cat(graine, dimension[dim1], "(", phase[phas1], ")",
        operateur[ope], dimension[4], "(", phase[1], ")");
      A := [op(A), formule];
    end do;
  end do;
end do;
formule;
writedata("suspensions_classe_1_ds_W_brut", A, string);
```

# Les voici

D0(S)/D3(W) : simple classic dispersion

D1(S)/D3(W) : dispersion of filaments

D2(S)/D3(W) : dispersion of feuillets

D0(S)/D3(O) : dispersion in oil

D1(S)/D3(O) : dispersion of filaments in oil

D2(S)/D3(O) : dispersion of sheets in oil

# Suspensions Classe 2

```
A := [];
dimension := [D0, D1, D2, D3];
phase := [W, O, S];
operateur := ["X", "/", "@", "&sigma;", "+"];
formule := "";
graine := "";
for dim1 to 4 do
for phas1 to 3 do
for ope1 to 5 do
for dim2 to 4 do
for phas2 to 3 do
for ope2 to 2 do
if ope1 <> operateur[2] then formule := cat(graine, "[", dimension[dim1], "(", phase[phas1], ")", operateur[ope1], dimension[dim2], "(", phase[phas2], ")", "]");
A := [op(A), formule];
end if;
end do;
end do;
end do;
end do;
end do;
end do;
writedata("liste deux phases trois objets", A, string);
```

# 158 types de systèmes

[D0(G)+D1(S)]/D3(0)	[D0(G)&sigma;D0(S)]/D3(0)	[D0(G)+D1(S)]/D3(0)
[D0(G)+D2(S)]/D3(0)	[D0(G)&sigma;D1(S)]/D3(0)	[D0(G)+D2(S)]/D3(0)
[D0(O)XD0(S)]/D3(0)	[D0(G)&sigma;D2(S)]/D3(0)	[D0(O)XD0(S)]/D3(0)
[D0(O)XD0(S)]/D3(0)	[D0(G)&sigma;D2(S)]/D3(0)	[D0(O)XD0(S)]/D3(0)
[D0(O)XD0(S)]/D3(0)	[D0(G)&sigma;D2(S)]/D3(0)	[D0(O)XD0(S)]/D3(0)
[D0(O)XD1(S)]/D3(0)	[D0(G)+D0(S)]/D3(0)	[D0(O)XD1(S)]/D3(0)
[D0(O)XD1(S)]/D3(0)	[D0(G)+D0(S)]/D3(0)	[D0(O)XD1(S)]/D3(0)
[D0(O)XD1(S)]/D3(0)	[D0(G)+D0(S)]/D3(0)	[D0(O)XD1(S)]/D3(0)

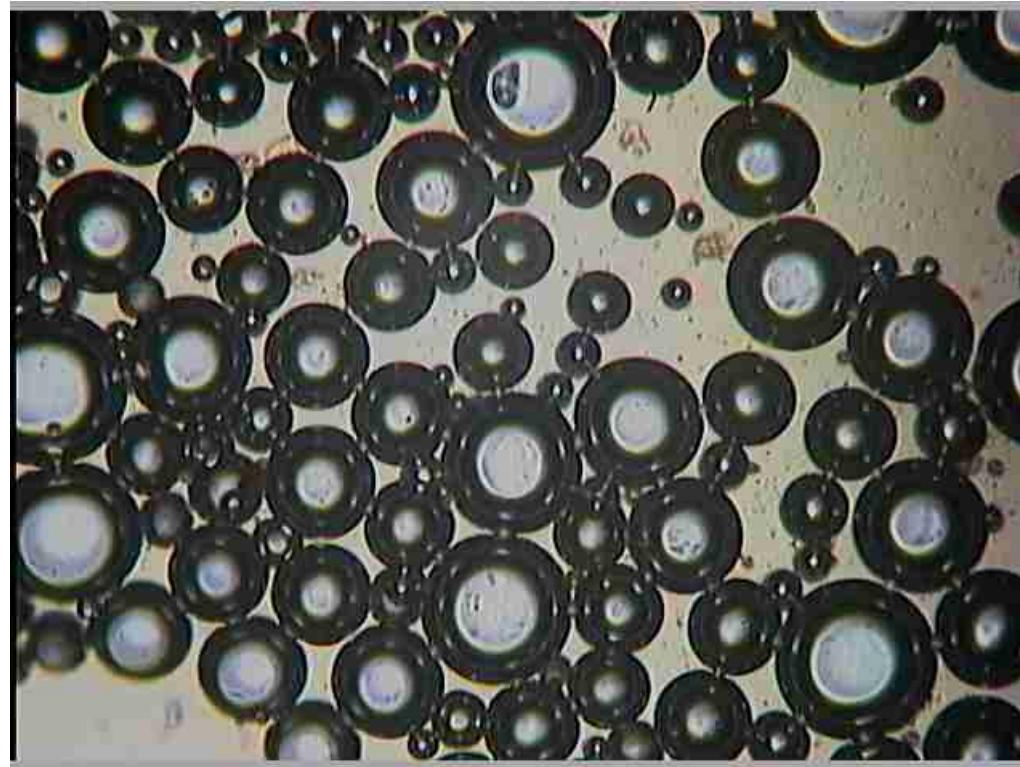


# 3. Des applications

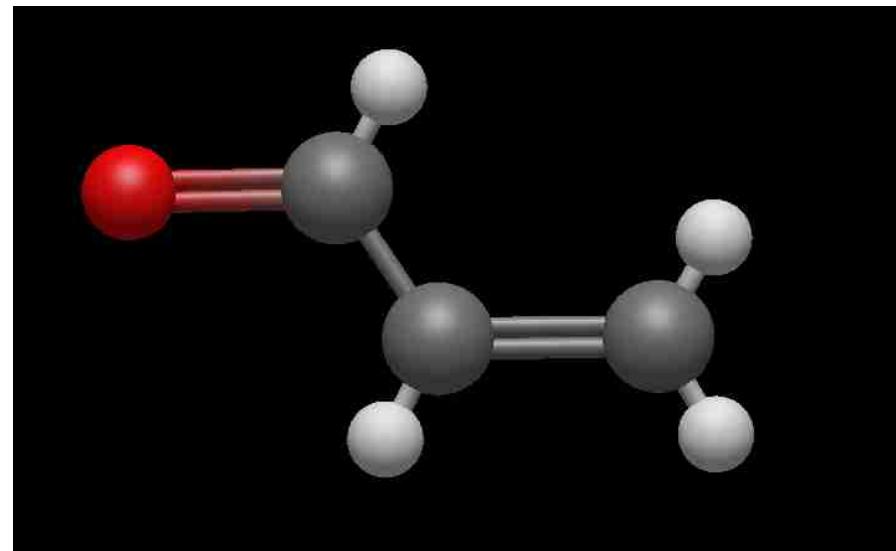
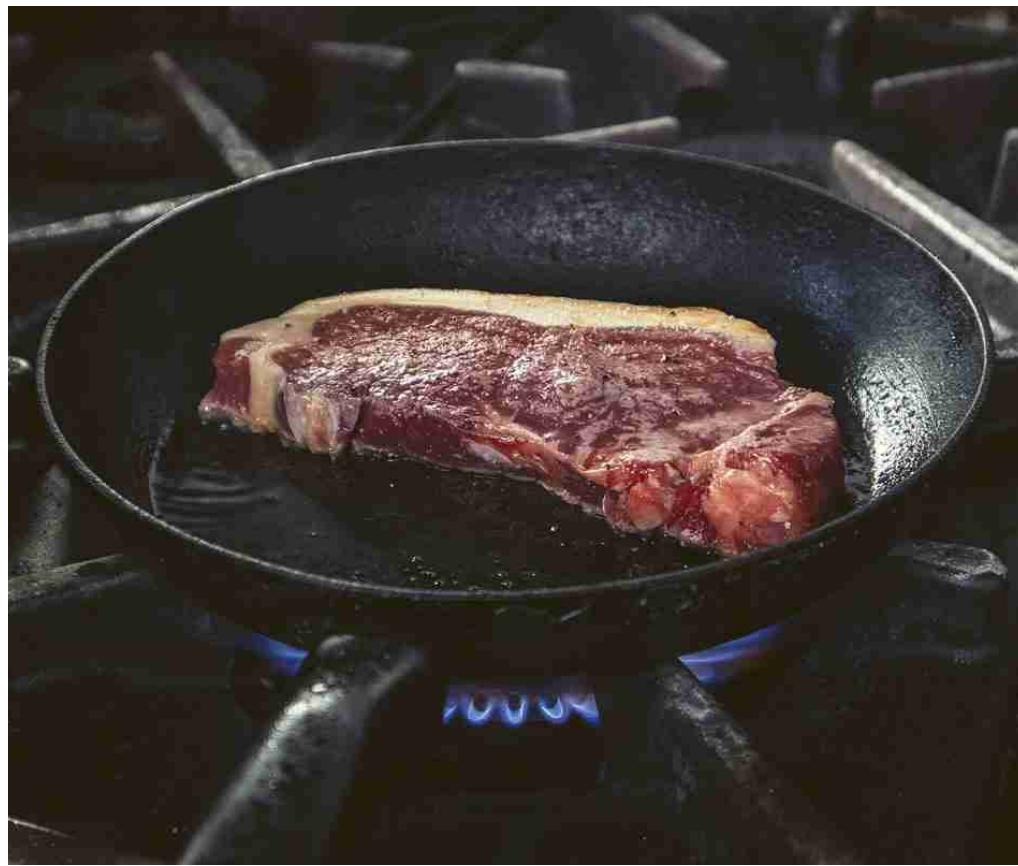
# Où est l'huile ?



# En revanche, pas d'huile dans la mousse des expressos



# Plus de 300 °C sous la viande saisie !

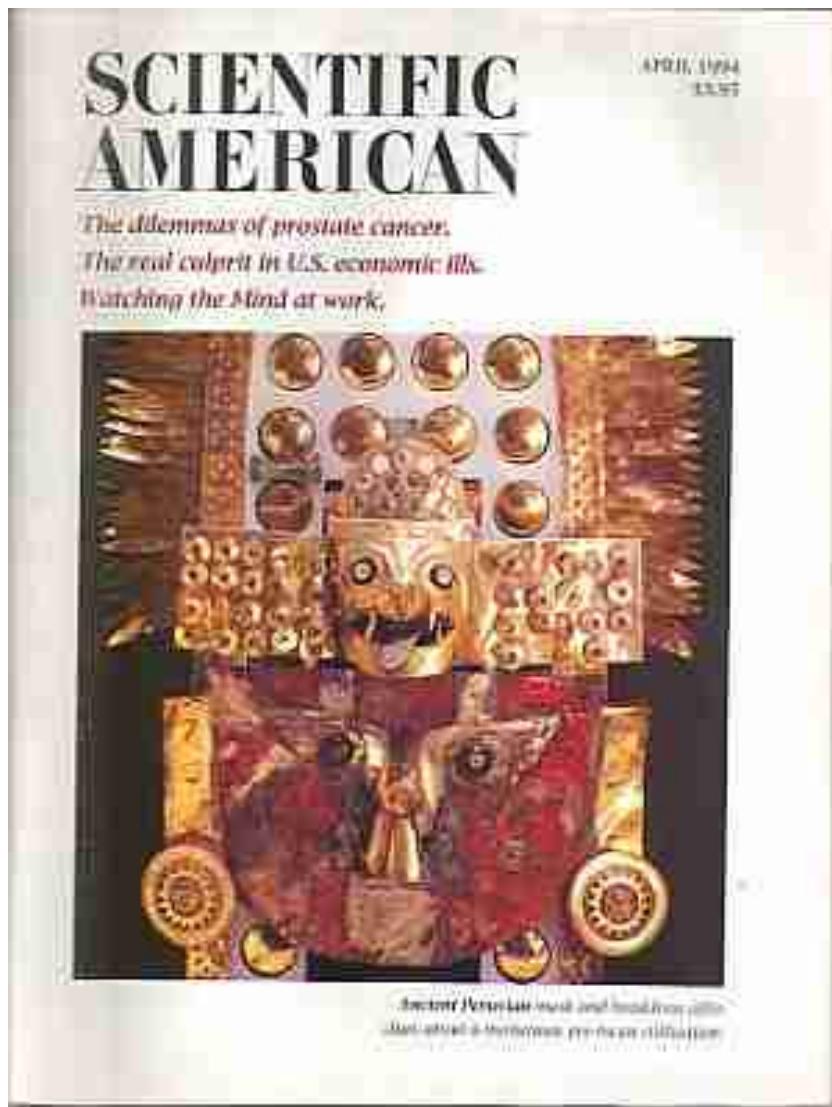


# Mais comment faire ?



# **Les possibilités de la cuisine de synthèse (« note à note »)**

# Proposée en 1994



glucose.

Pour le «gastronome moléculaire», la découverte la plus intéressante était sans doute que la vanilline (le principal composé aromatique de la vanille) était un produit final de dégradation de la lignine. On perçoit d'ailleurs des notes vanillées dans les vieux cognacs, dans

les vieux rhums ou dans les vieux whiskies. La loi interdit aux fabricants de vins et de spiritueux d'améliorer le goût de leurs produits en ajoutant des composés chimiques, mais le consommateur est libre de s'amuser à utiliser des résultats scientifiques pour transformer les produits qu'il consomme. Il peut, notamment, ajouter de l'extrait de vanille liquide dans des alcools trop jeunes (deux ou trois gouttes par bouteille suffisent).

Ce type d'expérience pourrait être généralisé à de nombreuses boissons ou plats préparés à domicile. Les livres de cuisine du futur comprendront-ils des instructions telles que «Ajoutez à votre bouillon deux gouttes d'une solution dans l'alcool de benzylmercaptopan à 0,001 pour cent»? La proposition n'est pas insensée : depuis toujours, les cuisiniers et les cuisinières modifient le goût de leurs plats en ajoutant des épices et des herbes aromatiques, qui ne

sont en fait que des conditionnements particuliers de mélanges de molécules aromatiques.

La science explique et ana-

icro-  
aux  
vecte-  
d'est  
, qui  
excent  
ma-  
mues

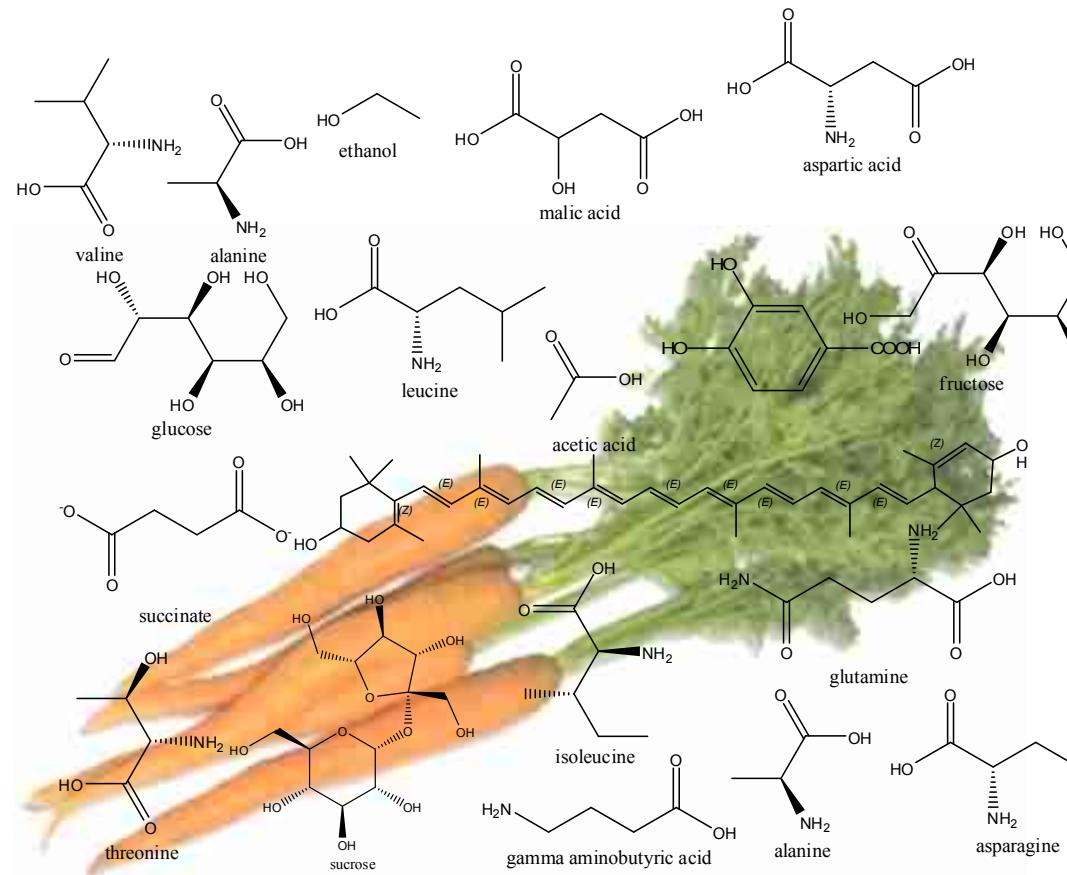
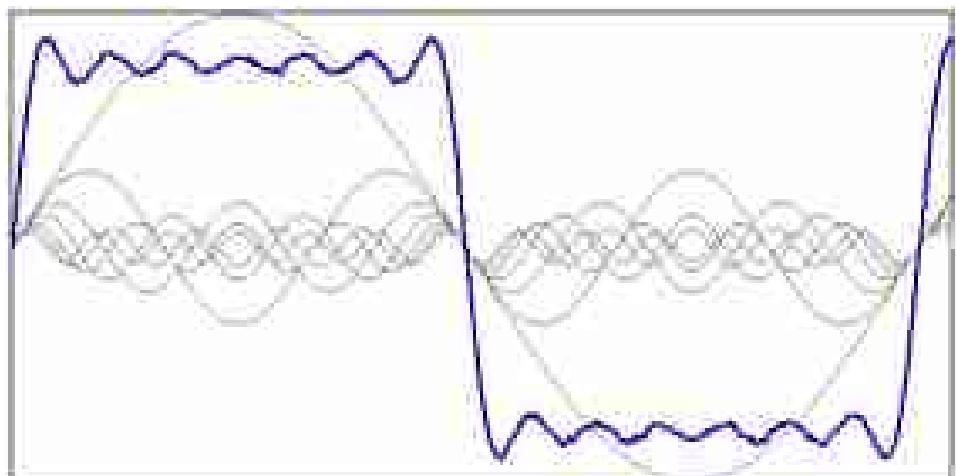
# L'idée : construire les plats à partir de composés



# Une comparaison pour que cela paraisse « évident »



# Analyse



# Et synthèse



# Le futur est clair

Rakuten group  
**PRICEMINISTER**   
► Pimp your phone! -87 %

Inscription Parraînage Vendre Aide

Toutes les catégories Rechercher : mot clé, code-barres, pseudo vendeur... 

Super Points Mon compte Mon panier

APPU MOBILE BILLETS D'AVION TIRAGE PHOTO

Promos Livres BD Musique CD DVD Blu-Ray Jeux Téléphonie Informatique Logiciels Image Son Maison Electro Sports Loisirs Mode Beauté Jouets Enfant Art Collection Vins Epicerie Vendre ?

Accueil > Jouets & Enfant > Jouets > Musique et multimédia > Piano et clavier > Ref : 63 - Tapis...

**REF : 63 - TAPIS CLAVIER PIANO JOUET SYNTHÉTISEUR MUSICAL INSTRUMENT DE MUSIQUE POUR ENFANT AVEC ENCEINTES**

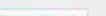
  
Soyez le premier à donner un avis

Jouet - Enfant  
61 touches-35 fonctions-16 instruments de musique-10 rythme différents-8 touches batterie-3 modes d'accord 2 modes de modification-mode enregistrement mode démo-mode leçon-mode pitch bend-mode tempo-mode contrôle volume-mise hors tension automatique-fonctionne avec 4 piles AA/LR6 (non fournies)-dimensions de l'article : 99x46 cm-dimensions du colis : environ 47x33x7.5 cm

Voir le descriptif

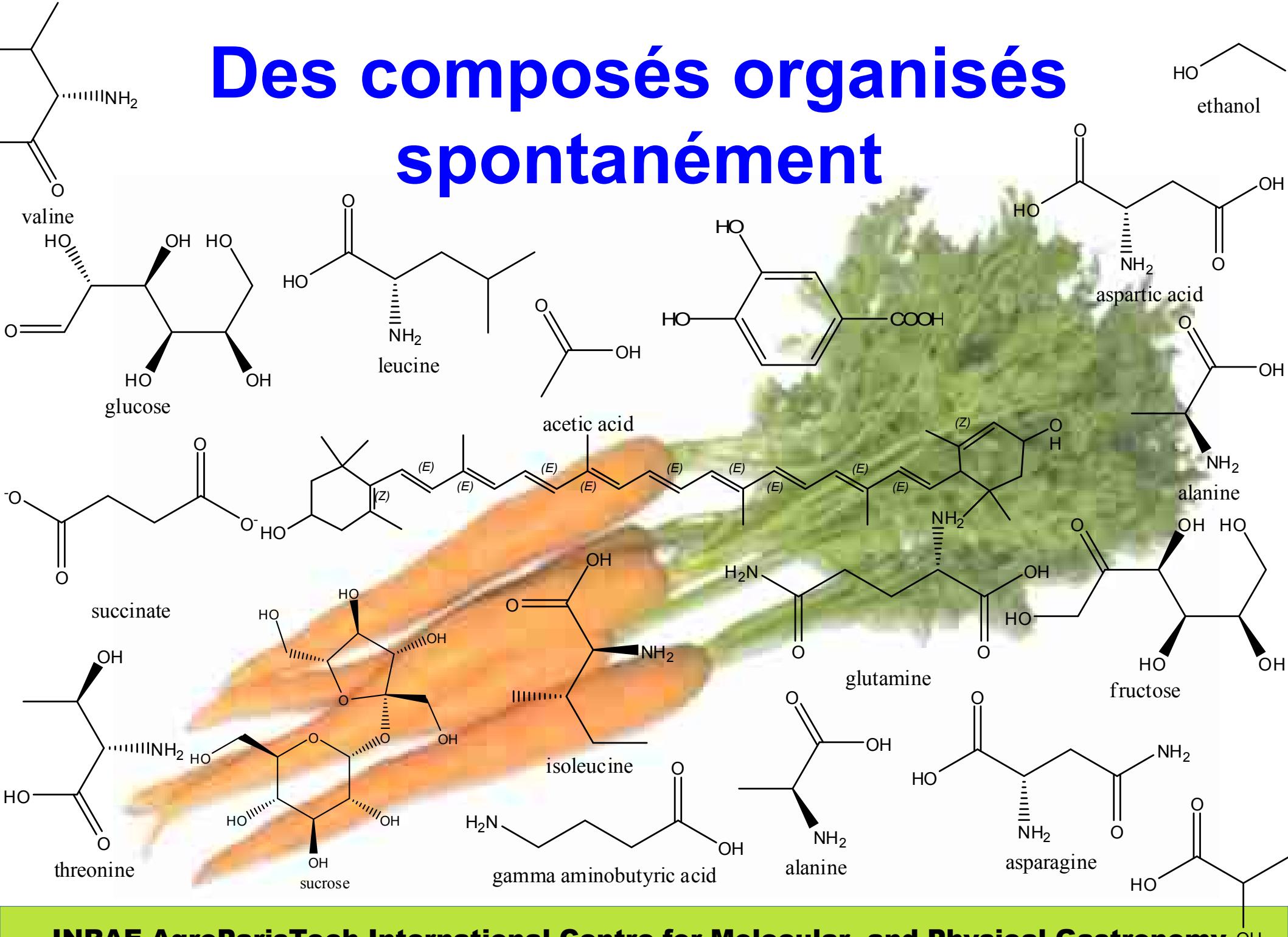
 23 Super Points soit 0,23 € de réduction sur vos prochains achats (?)  
Payez en plusieurs fois avec 1euro.com. Voir nos facilités de paiements  
Livraison garantie par PriceMinister et Service Clients à votre écoute (?)

  J'aime 0  +1 0

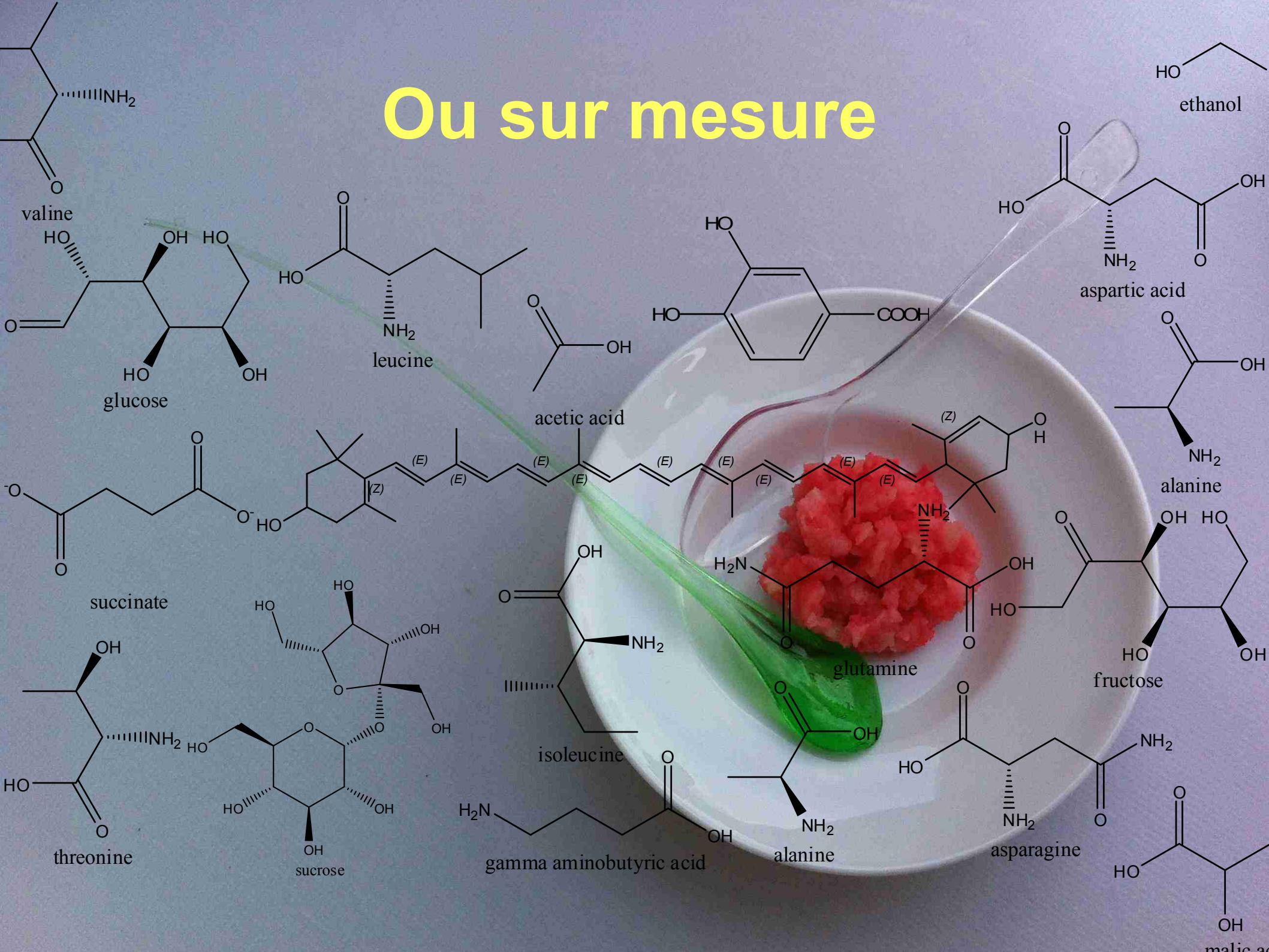
Vendeurs pour ce produit  
2 neufs dès 23,00 €   


Vous aimez ce produit ?  
Créez une alerte prix (souhait)  
Partagez et gagnez 7 €  
Gagnez jusqu'à 500€ en donnant votre avis

# Des composés organisés spontanément



# Ou sur mesure



# Il ne s'agit pas de déconstruire, mais de construire

- formes
- consistances
- couleurs
- saveurs
- odeurs
- sensations trigéminales
- propriétés nutritionnelles



# La sauce wöhler

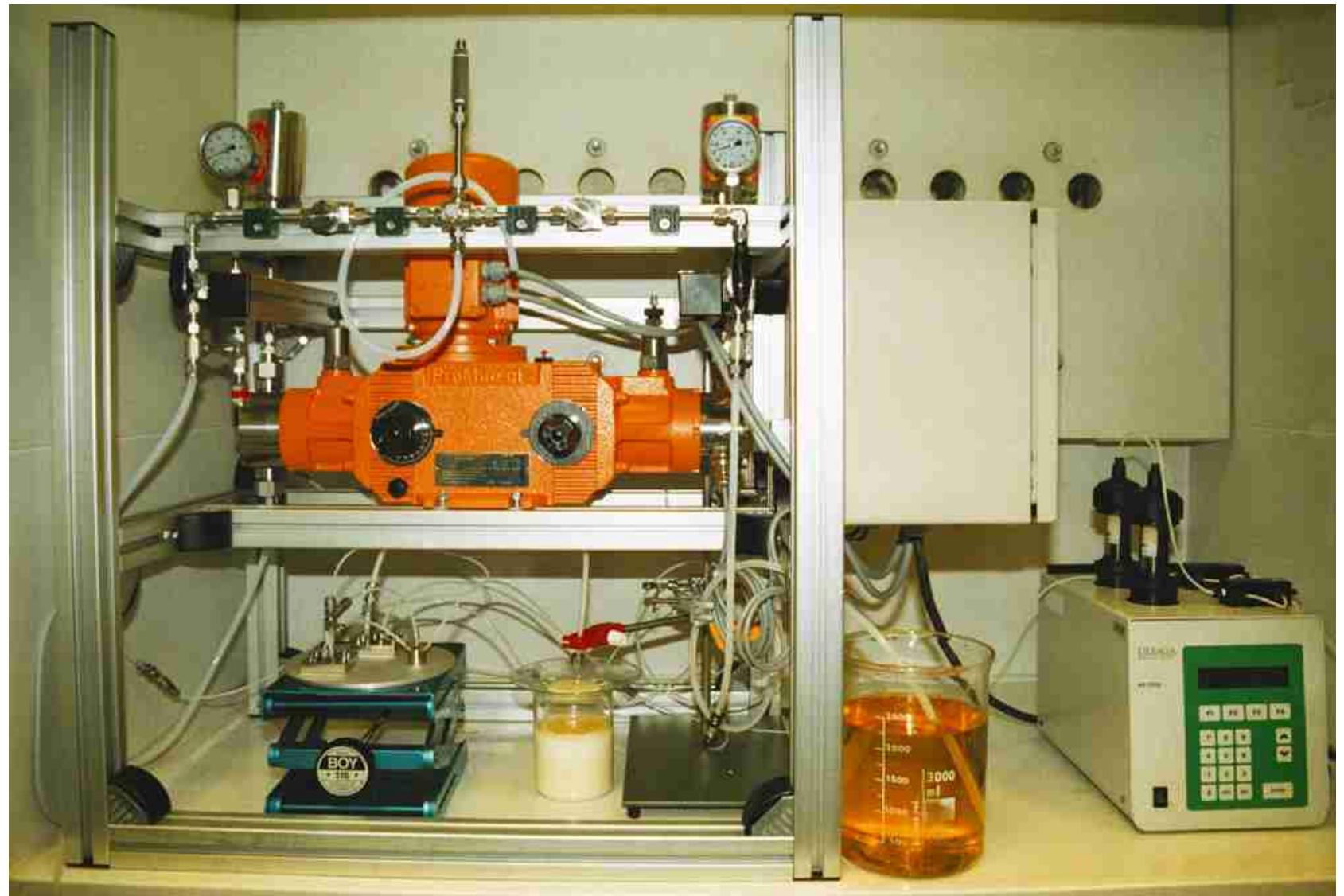


# Atterrant !

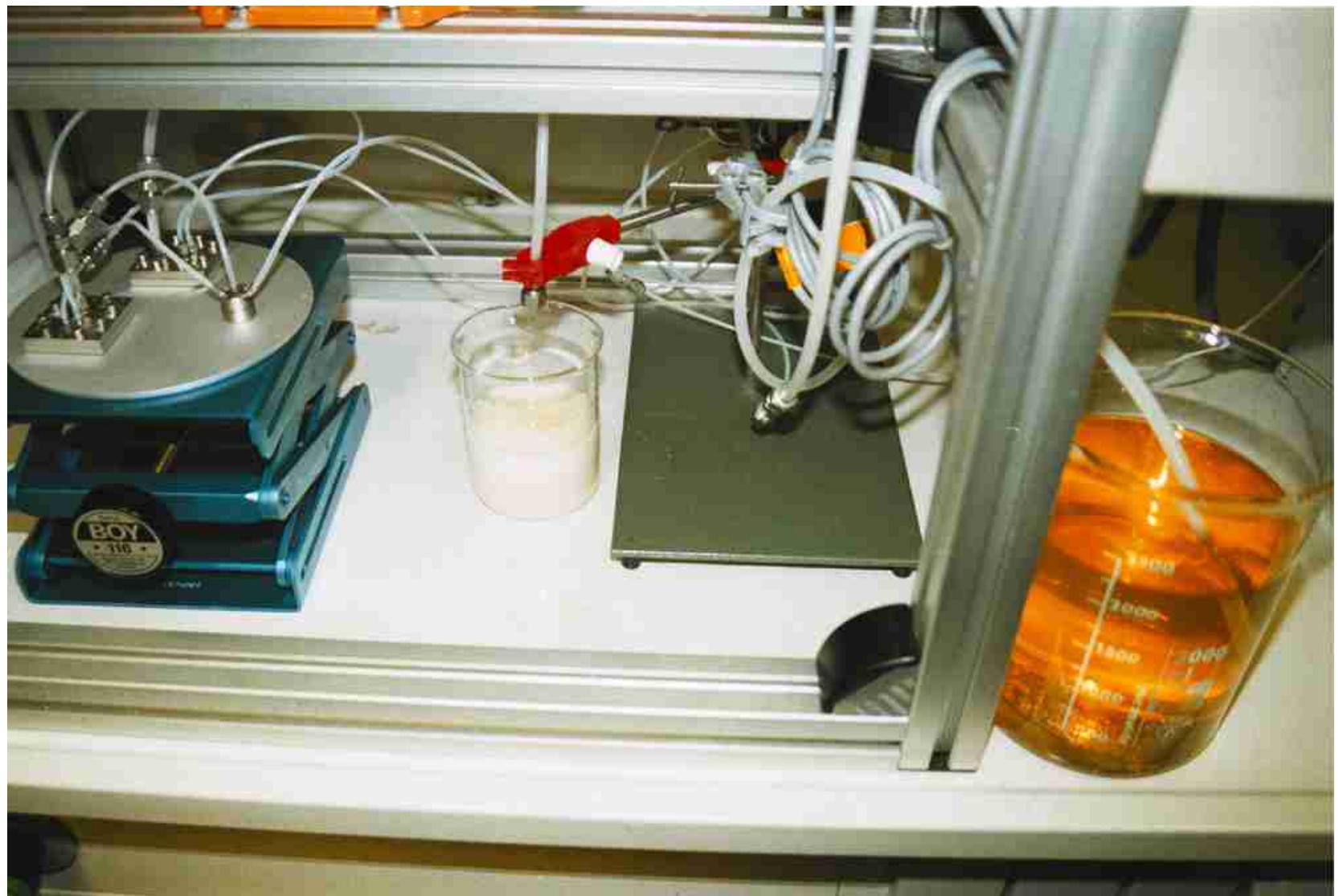


# Que l'on mettra en œuvre ainsi ?





**(G + O + S ) / W**

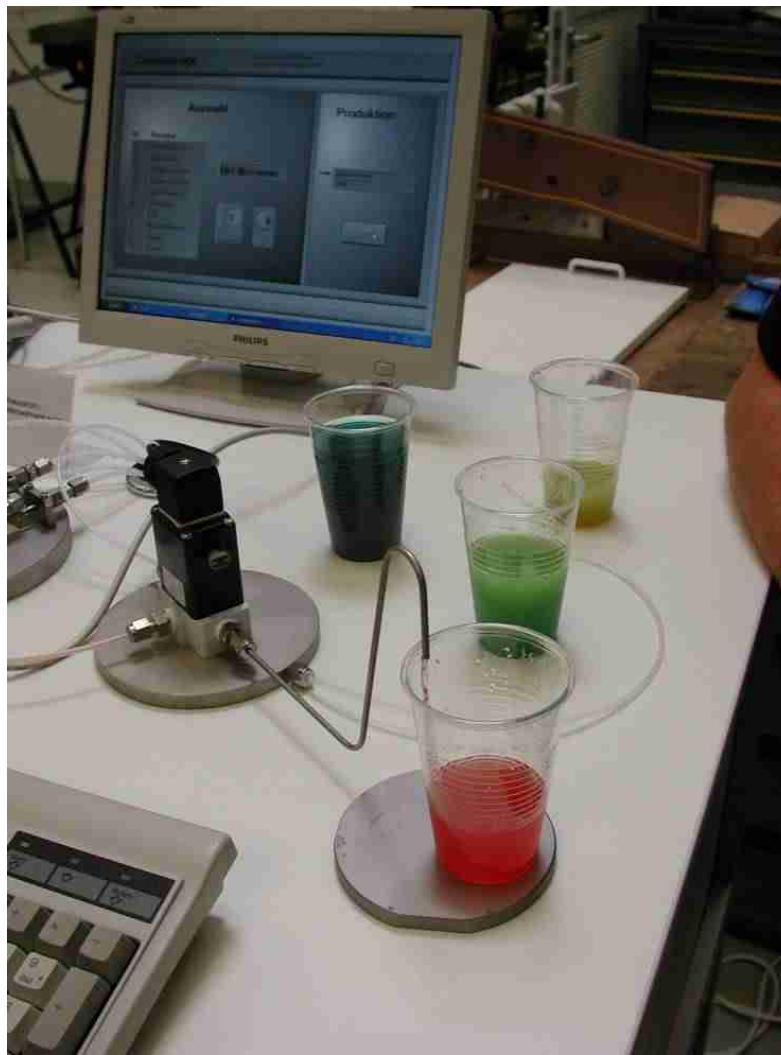




# Mai 2003, Frankfurt



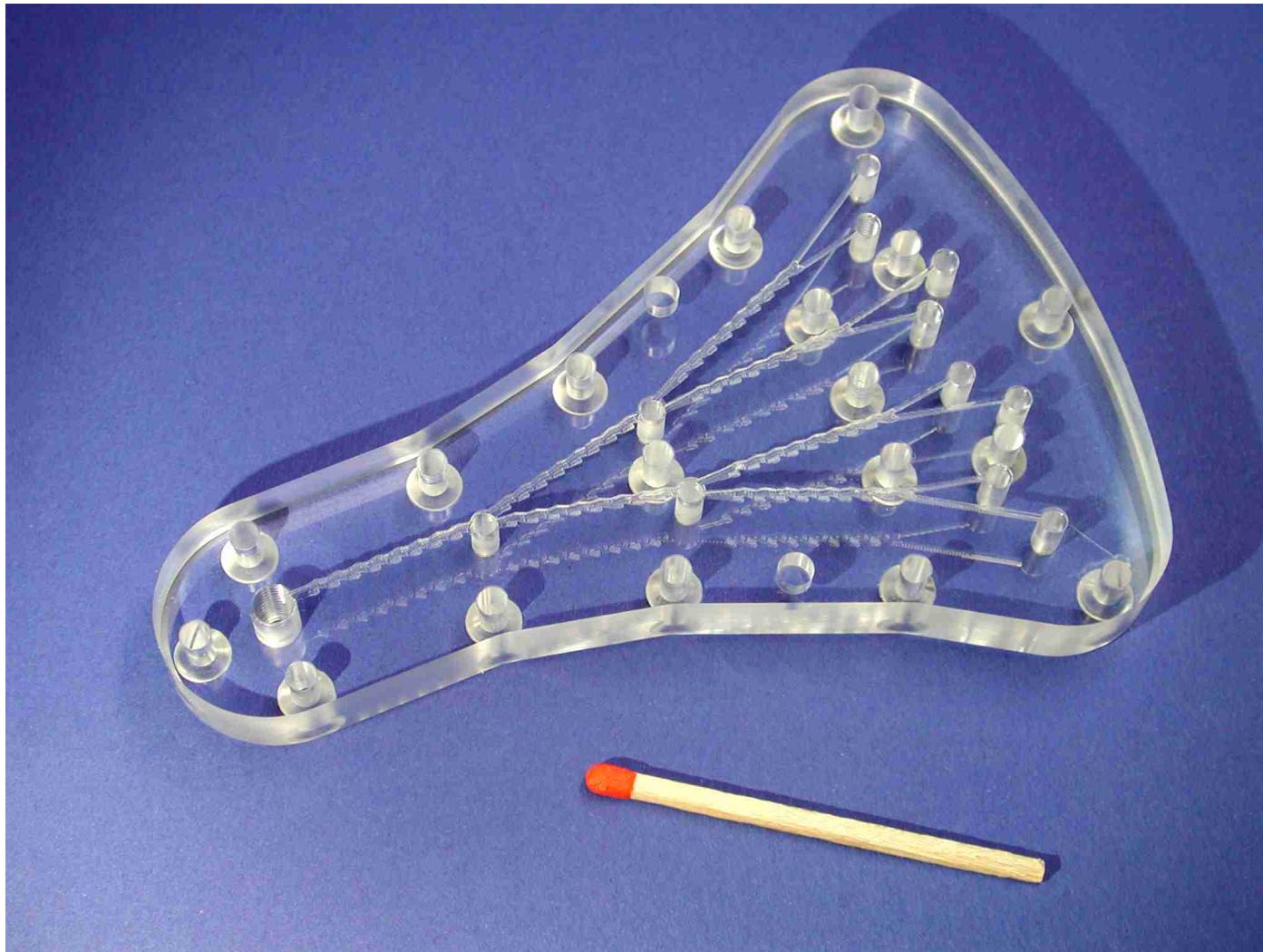
# Cocktails « sur mesure »



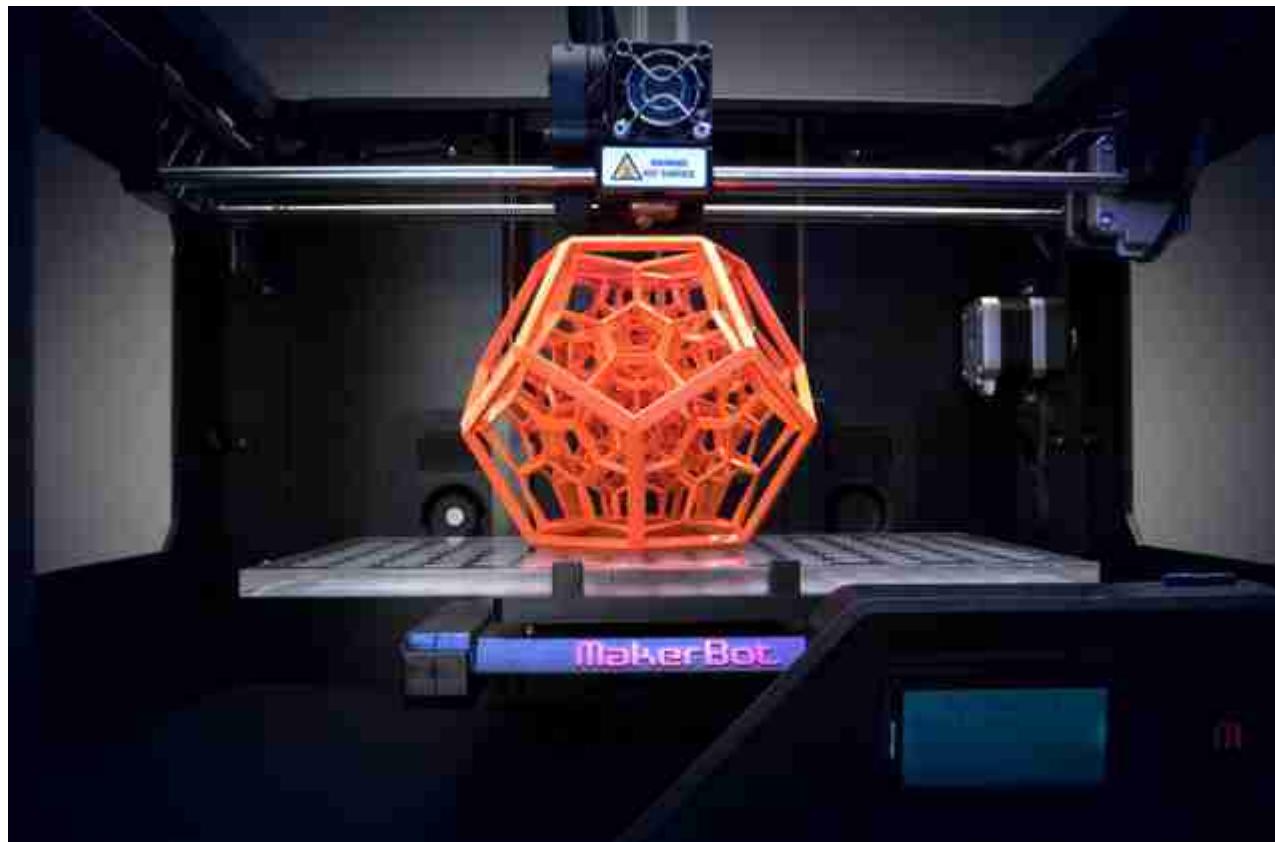
# Novembre 2003 : le « Pianocktail »



**Avec ce microreacteur,  
500 000 000 000 possibilités**



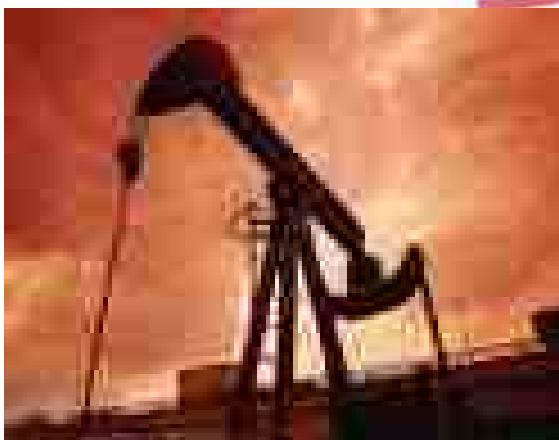
# Ou d'autres solutions



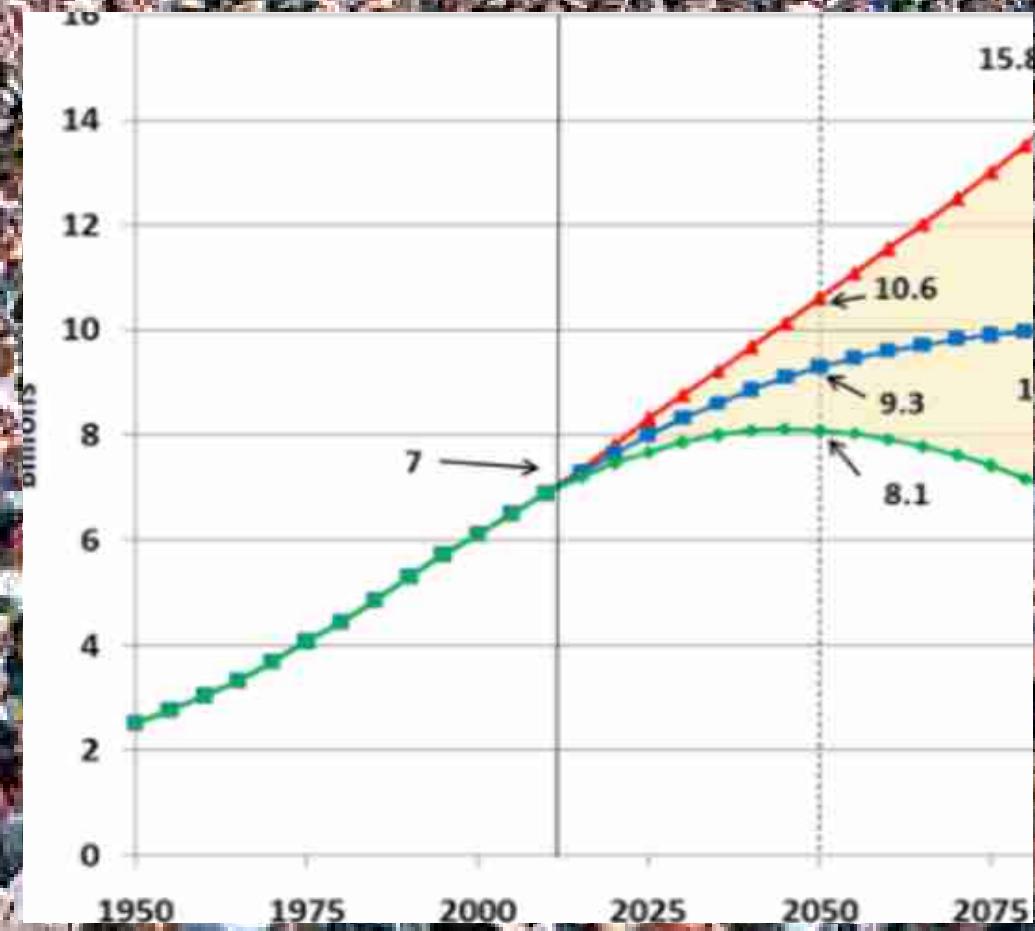
# Pourquoi ? Parce qu'il faut construire le monde de demain



# Une crise de l'énergie



# 9 ou 10 milliards d'humains



# 20 à 45 % est perdu!



# Des raisons à analyser



# Est-il raisonnable de transporter de l'eau ???



= 95 % eau

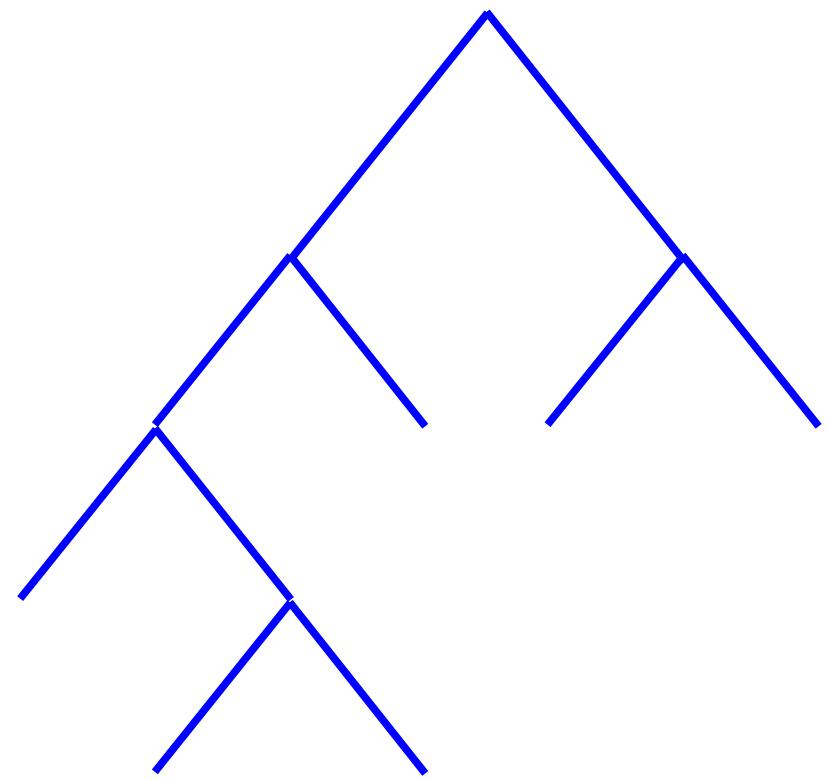


= 85 % eau



= 80 % eau

# Fractionner



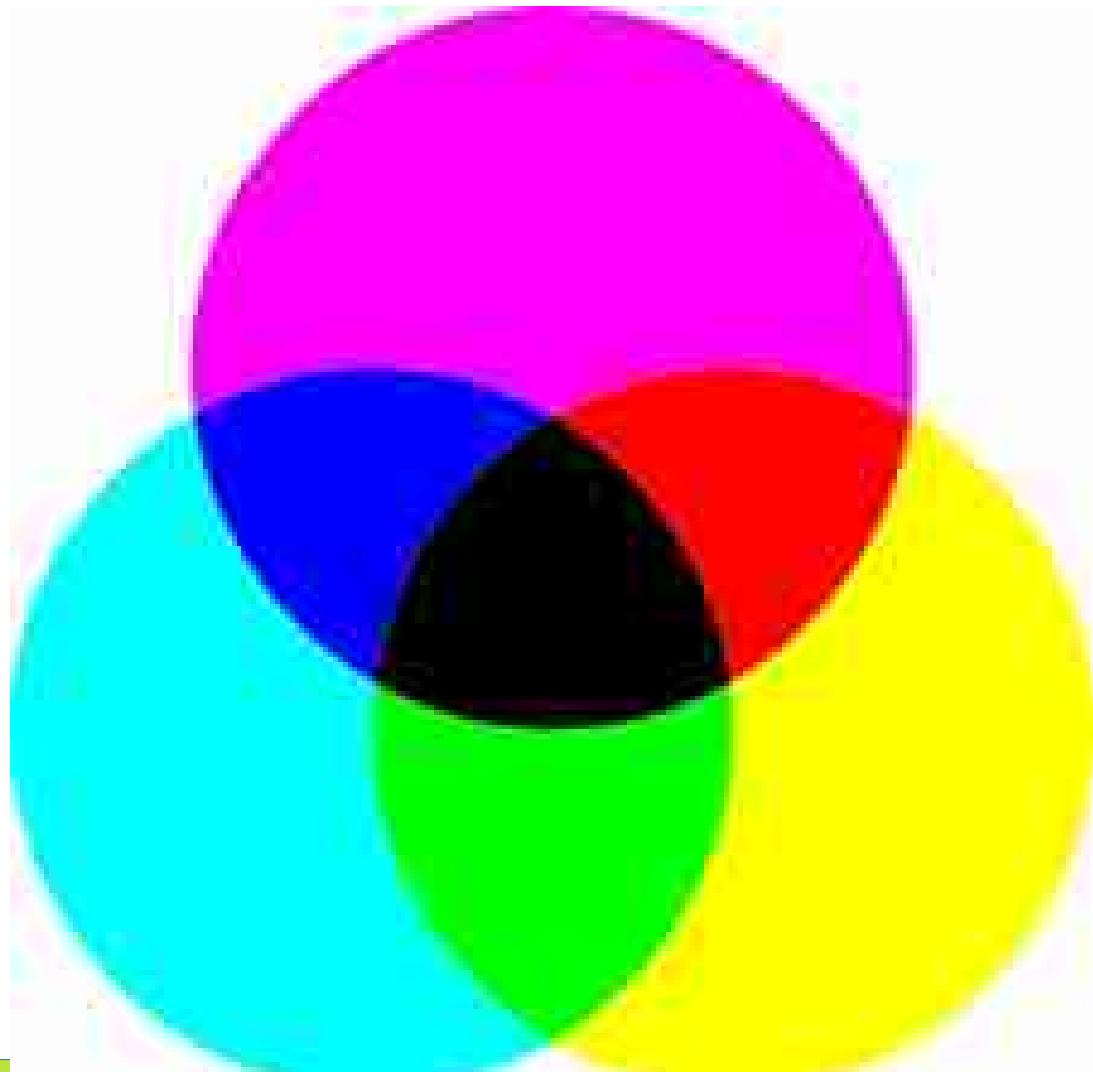
# Par des techniques déjà éprouvées



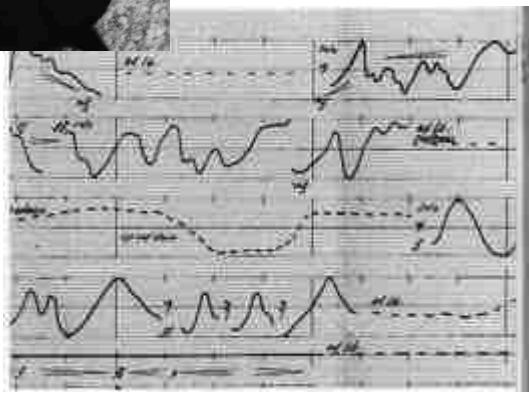
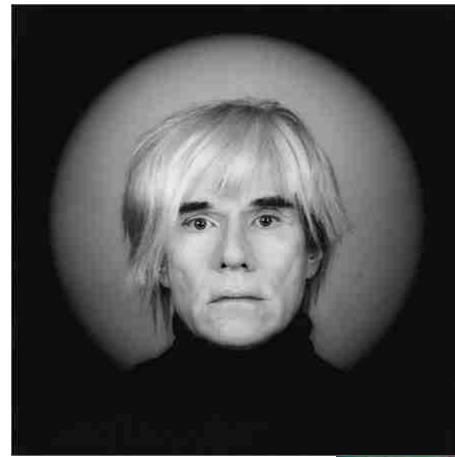
# Que l'on introduit à la ferme pour une alimentation durable



# Le nombre de possibilités est infini



# Un nouvel art culinaire



**Et pour terminer  
(provisoirement),  
une question**

# Saurez-vous faire cela à l'huile ?

