

Modification du goût et de la texture d'aliments imprimés en 3D selon l'agencement des couches d'ingrédients

3 mai 2023

Des chercheurs testent les effets de la structure donnée à un aliment imprimé en 3D sur son goût et sa texture. Différentes configurations d'agencement de couches de chocolat et de fromage à la crème font varier sensiblement, chez les testeurs, la sensation en bouche (dureté, onctuosité, persistance, etc.) et les saveurs perçues. Ces résultats montrent les possibilités d'adaptation des produits alimentaires imprimés en 3D, sans en modifier la formulation.

Source : [*Food Quality and Preference*](#)