

# MaskOver

LA SOLUTION NATURELLE DE MASQUAGE

POUR NE GARDER EN MÉMOIRE  
QUE LE BON GOÛT !



PHODÉ

DEPUIS SA CRÉATION EN 1996, PHODÉ CONTINUE D'EXPLORER LE MODE D'ACTION COMPLEXE DE L'OLFACTION POUR DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX DOMAINES D'APPLICATIONS.

Nous avançons avec l'envie de nous dépasser, de surprendre et d'anticiper les tendances olfactives de demain. La science de l'olfaction est pour nous une **source d'inspiration infinie** et nous nous démarquons des entreprises traditionnelles par notre **singularité** et notre **originalité**.

**Experts en olfaction**, nous savons que la perception en bouche d'un aliment ou d'un ingrédient utilise autant le **goût** que l'**odorat**, deux sens qui interviennent dans la **recherche du bien-être et du plaisir**.

Conscient de l'importance de cette quête du mieux-être, Phodé a développé une expertise de masquage des mauvais goûts et mauvaises odeurs : **MaskOver**.

L'**exigence sensorielle** fait partie de notre ADN et notre savoir-faire réside dans l'approche globale du masquage en offrant un **travail complet autour de la saveur** pour le plaisir des papilles.

# maskOver

## Goût et odeurs : QUELS ENJEUX POUR DEMAIN ?

Manger est autant un **besoin vital** qu'une activité associée à divers plaisirs qu'ils soient sensoriels, symboliques, faits de moments de partage, de souvenirs ou de réconfort. Étroitement lié à cette **notion de plaisir**, le goût est devenu à la fois une préoccupation majeure des **consommateurs** et un enjeu important pour les **industries nutraceutiques, agro-alimentaires** et pour les **laboratoires pharmaceutiques**.

Si cet enjeu est bien cerné par les industries; certains choix d'ingrédients, de formulations ou de technologies sont indispensables et peuvent générer des mauvais goûts s'avérant problématiques.

Afin d'y remédier, nous proposons **une solution naturelle\* sur-mesure** qui masque les mauvais goûts et les mauvaises odeurs.

Nous apportons une **nouvelle dimension sensorielle** à vos produits, en les **sublimant sans dénaturer ou impacter leur efficacité**. L'époque où le mauvais goût était synonyme d'efficacité est révolue. Aujourd'hui, le consommateur attend d'un produit qu'il soit performant et bon.

La solution **maskOver** vous permet de valoriser la **perception hédonique** et le **rendu organoleptique** des aliments, d'**améliorer l'observance** des compléments alimentaires ou des médicaments et de favoriser, in fine, le ré-achat.



# Parlons OFF-NOTES...

Certains ingrédients/aliments peuvent générer des mauvaises odeurs et/ou goûts désagréables que l'on appelle plus communément **off-notes**. Ces dernières ont un impact gustatif négatif qui altère la **palatabilité** du produit, et rend difficile sa prise régulière par les consommateurs. La palatabilité résulte de l'**équilibre harmonieux** du goût, des odeurs et des sensations trigéminales pour un **rendu agréable** en bouche qui renforce la **valeur hédonique** d'un produit.

Travailler la palatabilité, maîtriser les mauvais goûts et les mauvaises odeurs, optimiser l'observance... deviennent alors des **objectifs incontournables** dans le développement et la valorisation d'un produit.

MaskOver accompagne de **façon personnalisée** les industries dans le masquage de ces off-notes, en **sublimant le rendu organoleptique**. Nous travaillons sur l'ensemble des off-notes qu'elles soient sapides, volatiles et/ou trigémiales :

## SAPIDES



**AMER :**  
caféine,  
ginseng,  
protéines...



**ACIDE :**  
baies rouges,  
acérola,  
oseille...

## VOLATILES



**ANIMAL/  
MARIN :**  
algues,  
gélatine,  
collagènes...



**SOUFRÉ :**  
oignons,  
choux,  
acides aminés...

## TRIGÉMINALES



**ASTRINGENT :**  
artichaut,  
thé,  
tanins...



**MÉTAL :**  
fer,  
zinc,  
magnésium...



**PIQUANT :**  
CBD...

**maskOver** c'est un **ensemble de solutions naturelles\*** qui vont au-delà d'une aromatisation classique grâce à une approche **multisensorielle** pour une **prise en charge globale de la flaveur**.



# Avec maskOver OSEZ LE BON GOÛT !

Cerner les attentes des consommateurs et les tendances marché, identifier les sources de contraintes organoleptiques responsables d'off-notes, ouvrir le champs des possibles aux applications nouvelles et exigeantes... Nous vous proposons une **réponse adéquate et personnalisée** adaptée à vos problématiques.

MaskOver, fait du masquage un vrai terrain de jeu et d'exploration, jouant avec les **subtilités du monde de l'aromatique** et du **plaisir gustatif**.

## NOUS AVONS DÉVELOPPÉ DEUX MÉTHODES :

Amener l'off-note  
dans une scène logique :  
**CONTEXTUALISATION**

Faire d'un défaut  
gustatif une qualité :  
**RECONSTRUCTION**



Au travers de ces techniques, MaskOver apporte un **nouvel équilibre** et une **justesse aromatique** à vos produits grâce à l'étude détaillée de tous les paramètres qui le composent. Une maîtrise du masquage, qui nous permet d'obtenir l'**acceptation gustative** du consommateur !

**maskOver** : innovez avec un goût d'avance !



## Notre démarche SUR-MESURE

Notre unique objectif : **relever le challenge organoleptique** du masquage des off-notes, tout en apportant une **nouvelle expérience sensorielle** à la dégustation. Pour cela la solution MaskOver se décompose en **3 étapes** :

### 1 DIAGNOSTIC

- Cerner vos attentes en termes de masquage et identifier les off-notes sapides, volatiles et/ou trigéminales.
- Étudier l'ensemble des paramètres clés qui composent le produit pour apporter une formulation sur-mesure de la solution de masquage :
  - > Couleur / texture / goût / odeur.
  - > Cible consommateur / promesse produit / utilisation.



### 2 FORMULATION

- Définir la ou les solutions de masquage : contextualisation et/ou reconstruction les plus adaptées à la problématique client.
- Sélection précise des ingrédients idéaux pour garantir un masquage alliant qualité et sécurité à l'usage.
- Formulation sur la matrice ou la galénique du produit concerné.
- Vérification réglementaire.

### 3 TEST DE VALIDATION

- Dégustation du produit client après application de MaskOver.
- Comparaison du résultat au produit avant application.
- Participation de panellistes pour la validation finale.

# maskOver

UN TRAVAIL COMPLET AUTOUR DE LA FLAVEUR  
POUR UNE VALORISATION DU PROFIL ORGANOLEPTIQUE DE VOS PRODUITS.

## Le bon goût au centre DE NOS PRÉOCCUPATIONS

Nous mettons notre **expertise aromatique** ainsi que nos **connaissances techniques** sur l'olfaction et ses subtilités à votre service, pour un accompagnement personnalisé de vos projets. Avec **MASKOVER**, valorisez le **profil organoleptique de vos produits, sans faire de compromis sur le goût.**

**Parce que vos réussites nous tiennent à cœur, nous nous engageons à vos côtés avec :**

### DES SOLUTIONS SUR-MESURE pour sublimer le rendu organoleptique de vos produits :

- > Dénomination claire sur l'étiquette : arôme naturel, arôme naturel de, arôme goût, arôme goût de... selon votre choix.
- > Ingrédients sélectionnés avec soin pour un maximum de naturalité et de sécurité.
- > Support sous forme poudre ou liquide.
- > Hydrosoluble ou liposoluble.
- > Sans OGM / sans ionisation.
- > Nanofree / sans alcool / sans MP d'origine animale\*.

### UNE DÉMARCHE QUALITÉ ET RÉGLEMENTAIRE RIGOUREUSE qui garantit le respect du produit, du consommateur final et de ses attentes :

- > Élaboration à partir d'ingrédients d'origine naturelle\*.
- > Création 100% Française.
- > Certification ISO 22000.
- > Conformité réglementaire [Dir. 2002/46/CE; Reg 1334/2008; Reg 1333/2008].

\*Choix des ingrédients personnalisé et adapté au cahier des charges du client

# maskOver

LA SOLUTION NATURELLE DE MASQUAGE



  
PHODÉ

Retrouvez-nous sur :

[www.phode.com](http://www.phode.com)

 [www.linkedin.com/company/phode](https://www.linkedin.com/company/phode)

+33 05 65 77 80 65

[customerserviceHC@phode.fr](mailto:customerserviceHC@phode.fr)

LABORATOIRES PHODÉ - ZI Albipôle - La Martelle - 81150 TERSAC