

USAB1R - Analyse sensorielle

Présentation

Prérequis

Diplômé de niveau IV, brevet de maîtrise, baccalauréat professionnel, technologie ou général dédié aux métiers de bouche

Objectifs pédagogiques

Cette US est intégrée dans le parcours DUS02 et permet à l'apprenant de maîtriser les techniques d'analyse sensorielle dans le cadre alimentaire.

Compétences

Maîtriser les outils de l'analyse sensorielle pour leur mise en oeuvre.

Programme

Contenu

UNE EVALUATION SENSORIELLE POUR QUOI FAIRE?

Définition de l'analyse sensorielle, démarche analytique et démarche hédonique, métiers associés, intérêt dans les processus de développement et du contrôle qualité.

LA PERCEPTION SENSORIELLE EN ALIMENTATION ET LA QUALITE ORGANOLEPTIQUE D'UN PRODUIT:

Les sens, physiologie sensorielle (sensibilité, stimulus, sensation, perception, récepteurs, somesthésie) perception qualitative, perception quantitative et réaction hédonique. Approches gustatives, visuelles et auditives.

LES NORMES EN ANALYSE SENSORIELLE

LES CONDITIONS DE L'ANALYSE SENORIELLE,

Le vocabulaire de l'analyse sensorielle

Les sujets (initié, qualifié, expert).

Sélection, formation et suivi du jury.

Les installations et le laboratoire d'analyse sensorielle.

Les essais.

LES TESTS

Tests de discrimination sur le produit : triangulaire, par paire, A non A, 1 parmi 4, Duo/Tri

Tests de description du produit : profil standard, profil flash, dominance temporelle des sensations, la carte sensorielle

Tests d'appréciation hédonique : test de classement, notation hédonique, test d'acceptabilité, test de Student

Modalités de validation

- Contrôle continu
- Examen final

Description des modalités de validation

Même conditions que celles du DUS02

Mis à jour le 05-04-2019



Code : USAB1R

Unité spécifique de type mixte

4 crédits

Responsabilité nationale :

EPN07 - Chimie Vivant Santé /

Stéphane NERON

Contact national :

Equipe pédagogique IAA

292 Rue Saint Martin

75003 Paris

01 40 27 24 95

Stéphane Néron

stephane.neron@cnam.fr