

Présentation

Code interne : PAIG-ANSAL

Description

Ce module permet de connaître les propriétés organoleptiques des aliments et leur évaluation par l'analyse sensorielle. Il permet aussi d'acquérir les compétences nécessaires pour identifier les propriétés des aliments testés en analyse sensorielle et de connaître le principe des tests d'analyse sensorielle fréquemment utilisés en IAA, leur mise en œuvre et l'analyse des résultats.

16h de CI + 4h d'intervention autour de la filière vitivinicole

Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	16h
CI	Cours Intégrés	4h

Pré-requis obligatoires

Module de statistiques, biochimie alimentaire et éléments de physiologie.

Syllabus

Les caractéristiques organoleptiques de l'aliment : saveurs, odeurs, arômes

Mise en œuvre d'un test d'analyse sensorielle :

- les différents essais analytiques et hédoniques : choix du test, principe, mise en œuvre, constitution d'un jury
- exemples de tests statistiques simples

Informations complémentaires

Bibliographie

Evaluation sensorielle, manuel méthodologique. SSHA, 3e édition, 2009.

Principles of neural science, McGraw-Hill Medical, 5th edition, 2013.

Neuroscience, Purves, de Boeck, 4e edition, 2011.

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Contrôle en cours de Semestre	Ecrit	60		1		

Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	60		1		

Infos pratiques

Contacts

Pauline Lafenêtre

✉ Pauline.Lafenetre@bordeaux-inp.fr