

Analyse sensorielle des aliments



Présentation

Code interne : PA6ANSAL

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.

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

Nutrition humaine et toxicologie

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 - Épreuves

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

Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

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

Infos pratiques

Contacts

Pauline Lafenetre

✉ Pauline.Lafenetre@bordeaux-inp.fr