

Physiologie et méthodologie sensorielle



Présentation

Code interne : PB7PHYME

Description

Décrire les bases neurobiologiques sous-tendant la transmission des informations relatives aux propriétés organoleptiques des aliments, du système sensoriel (systèmes gustatif et olfactif) au système nerveux central.
Sélectionner et interpréter les différents tests d'analyse sensorielle fréquemment utilisés en industrie agro-alimentaire.
Mettre en place des tests d'analyse sensorielle pour répondre à une question scientifique

Syllabus

Traitement des informations sensorielles (olfactives et gustatives) des aliments
Description des tests d'analyse sensorielle les plus utilisés dans les IAA (cours inversés à partir des normes)

Informations complémentaires

Nutrition humaine et toxicologie

Bibliographie

Evaluation sensorielle, Manuel méthodologique (F. Depledt, SSHA) Editeur : Tec et doc/Lavoisier (2009, 3e édition)
ISBN 13: 978-2-7430-0997-7
Analyse sensorielle, normes AFNOR (Sagaweb)
Neurosciences (O. Purves) Editeur : De Boeck Supérieur, Collection : Neurosciences et cognition (paru en avril 2011, 4e édition)
ISBN 13: 978-2804163266

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 Terminale	Ecrit	60		0.7		sans document
Contrôle Continu	Contrôle Continu			0.3		

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		sans document

Infos pratiques

Contacts

Pauline Lafenetre

✉ Pauline.Lafenetre@bordeaux-inp.fr