

TP Analyse sensorielle



Présentation

Code interne : PA6TPANS

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.

Un pré-rapport et un rapport seront rédigés en anglais et la soutenance se fera également en anglais. La séance de questions lors de la soutenance se fera en français.

Pré-requis obligatoires

Module de statistiques, biochimie alimentaire et éléments de physiologie

Syllabus

Mise en pratique d'un jury d'évaluation organoleptique et analyse des résultats

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 édition, 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 Terminale	Compte-Rendu			0.2		
Epreuve Terminale	Rapport			0.4		
Epreuve Terminale	Soutenance			0.4		

Infos pratiques

Contacts

Pauline Lafenetre

✉ Pauline.Lafenetre@bordeaux-inp.fr