Analyse sensorielle

Niveau d'étude
BAC +5

ECTS
2 crédits

Composante
Faculté des Sciences

En bref

- **Date de début des cours:** 1 sept. 2021
- **Langue(s) d'enseignement:** Français
- **Méthode d'enseignement:** En présence
- **Organisation de l'enseignement:** Formation initiale
- **Ouvert aux étudiants en échange:** Non

Présentation

Description

Les tests sensoriels les plus courants sont décrits et appliqués à différentes matrices (test comparatif, descriptif, hédonique). La démarche utilisée en analyse sensorielle est examinée en se centrant sur le choix des tests appropriés au type de résultats attendus et aux conditions matérielles de l'étude. L'élaboration de protocoles met en évidence les points critiques dans la réalisation des analyses. L'interprétation des résultats des tests est abordée lors des TP.

Volumes horaires* :

CM : 8h

TP : 12h

Objectifs

Acquérir des méthodes d'analyse sensorielle sur différents produits agroalimentaires et appliquer ces outils d'aide à la décision en production, en contrôle qualité et en R&D.

Pré-requis nécessaires

Master 1 ICAP A&P ou formation équivalente

Contrôle des connaissances

70% Contrôle terminal (2 sessions), 30% TP (écrit)

Syllabus

Cours :

Le rôle des transformations biologiques et physico-chimiques sur la composante organoleptique du produit sera présenté afin de mieux interpréter les évaluations sensorielles. Acquisition des méthodologies d'analyse sensorielle applicables sur divers produits alimentaires ou non en vue de prendre des décisions en production, en contrôle qualité et en R&D.

Connaissance et complexité de l'arôme du vin

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 14 février 2023

Origines variétales, fermentaires ou post-fermentaires, composés d'impacts, défauts d'arômes.

Au travers de différents exemples rattachés à la chimie des arômes du vin et aux techniques d'élaboration, les protocoles d'analyses sensorielles utilisés en œnologie seront présentés.

TP : Tests d'évaluation sensorielle sur les différents produits (vins, produits tropicaux…), interprétation des résultats des tests par des traitements statistiques

Informations complémentaires

Contact(s) administratif(s) :

Secrétariat Master Chimie

https://master-chimie.edu.umontpellier.fr/

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Alain MORERE
alain.morere@umontpellier.fr

Lieu(x)

- Montpellier - Triolet

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 14 février 2023