



# Physiologie et pratique de l'analyse sensorielle



Niveau d'étude  
BAC +4



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

Cours : Etude de la gustation et de l'olfaction (réception et transmission des messages, codage des informations, importance psychophysiologique), notions d'analyse sensorielle.

Travaux Pratiques : Apprentissage de référents utilisés en parfumerie et en aromatique. Description, comparaison, mémorisation, détermination des seuils limites de reconnaissance, application de la notion de puissance olfactive et de volatilité à la recherche d'accords.

Volumes horaires\* :

CM : 12h

TP : 8h

## Objectifs

Connaître les bases de la physiologie de la perception olfactive et gustative et les appliquer à l'analyse sensorielle de molécules d'importance en Parfumerie et Aromatique

## Contrôle des connaissances

Contrôle des connaissances : 60% Contrôle terminal (2 sessions), 40% TP

## Syllabus

étude de la gustation et de l'olfaction

## Infos pratiques

### Contacts

Responsable pédagogique

Norbert CHAUVET

✉ [norbert.chauvet@umontpellier.fr](mailto:norbert.chauvet@umontpellier.fr)



---

## Lieu(x)

› Montpellier - Triolet