

Comment effectuer des analyses sensorielles ?

Les caractéristiques organoleptiques d'un produit alimentaire sont déterminantes pour la probabilité de réussite d'un aliment. De quoi une entreprise doit-elle tenir compte si elle veut effectuer des analyses sensorielles ?

Dans le cadre du projet européen TRUEFOOD une présentation est mise à disposition sur l'analyse sensorielle. Cette présentation est divisée en deux chapitres : de l'information générale et des aspects axés sur la pratique.

Information générale:

- La différence entre un panel de test professionnel et le consommateur normal ;
- La différence entre l'analyse sensorielle et instrumentale ;
- Les différents seuils sensoriels (absolus, de reconnaissance, différentiels, terminaux) et les attributs pouvant être utilisés à cette fin.

Aspects axés sur la pratique

Quatre éléments sont essentiels à l'exécution d'analyses sensorielles :

- La salle de test et les conditions de test ;
- Les échantillons qui sont testés (quantité, température, codage, etc.) ;
- La méthode utilisée ;
- Le panel de test (embauche, sélection, entraînement et analyse des résultats).

Dans la présentation vous trouverez l'information essentielle pour ces quatre éléments.

Ces résultats sont fournis par le projet européen TRUEFOOD : www.truefood.eu et www.wagr ALIM.be.
Pour obtenir la présentation (en anglais), contactez Anne-Christine Gouder (Tél. +32 2 550 17 64 ; ACG@fevia.be).

