

PROGRAMME DE FORMATION

Les bases de l'analyse sensorielle

DUREE : 7,00 h		PUBLIC Dirigeants, R&D, qualité, marketing, commerciaux.
	Présentiel	PRE-REQUIS Aucun

OBJECTIFS DE FORMATION

- Définir les attributs sensoriels
- Les épreuves de discrimination
- Les approches descriptives
- Les tests hédoniques
- L'utilisation des statistiques en analyse sensorielle

DESCRIPTION & CONTENU

- Les « prérequis » de l'analyse sensorielle
- Les différentes approches
- Les domaines d'étude de l'analyse sensorielle
- L'arbre de décision
- Approche physiologique des sens, notion d'intensité
- Les différents test discriminatifs, descriptifs et hédoniques – contexte d'utilisation
- Les bases de la statistique en analyse sensorielle, choisir et interpréter un test statistique

La partie pratique comprend les tests suivants :

- Génération de descripteurs,
- Utilisation des bornes pour l'évaluation de la texture
- Reconnaissance des saveurs
- Réalisation et interprétation d'un test triangulaire

MODALITES PEDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques et de mises en application en laboratoire

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Attestation individuelle de fin de formation précisant les acquis du stagiaire.

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT

Valérie MANN :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : vmann@isara.fr