ISARA CONSEIL

Membre de l'Union AGRIVIA

PROGRAMME DE FORMATION
Les bases de l'analyse sensorielle

DUREE : 7,00 h		**PUBLIC** Dirigeants, RetD, qualité, marketing, commerciaux.
	Présentiel	**PRE-REQUIS** Aucun

OBJECTIFS DE FORMATION

- Définir les attributs sensoriels d'un produit alimentaire (aspect, odeur, texture, saveur, arôme,...).
- Différencier les principales épreuves de discrimination sensorielle (test triangulaire, duo-trio,...) et identifier leur contexte d'utilisation.
- Décrire les caractéristiques sensorielles d'un produit à l'aide d'une approche descriptive (génération de descripteurs).
- Interpréter les résultats d'un test hédonique pour évaluer la préférence ou l'appréciation d'un produit.
- Sélectionner et interpréter un test statistique adapté à une 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.

FORMATEURS


Yann DEMARIGNY

Consultant formateur en microbiologie alimentaire, technologie alimentaire et analyse sensorielle

Enseignant-chercheur en microbiologie alimentaire, technologie alimentaire et analyse sensorielle, Yann Demarigny est également responsable du laboratoire de microbiologie alimentaire et d'analyse sensorielle.

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