

Analyse sensorielle

Contexte

Les produits de terroir mettent en valeur des ressources spécifiques locales qui en font des produits de qualité unique. Pour répondre aux exigences des cahiers des charges ou des normes de certification et afin de conserver cette qualité spécifique, il est nécessaire que les acteur-trice-s des différentes filières se forment à l'évaluation sensorielle.

Public

Les personnes ayant besoin d'outils et d'exercices pour l'analyse sensorielle dans leur pratique

Objectifs pour les participant-e-s

- Connaître les mécanismes de la perception des odeurs, des arômes et du goût en général.
- Identifier les spécificités aromatiques d'un produit.
- Apprendre à mettre des mots descriptifs sur le goût et les odeurs.

Contenu

- Evaluation sensorielle, la reconnaissance des saveurs et des odeurs.
- Les tests de perception, détecter les différences sensorielles dans une même catégorie de produit.
- Le langage descriptif, exercices pratiques d'application d'un langage standardisé.

Méthode

Exposés, exercices.

Remarques

Répétition du cours du 30.10.08 qui a eu lieu au Salon des Goûts&Terroirs à Bulle. Cours limité à 15 participant-e-s.

1492

Date

27.01.2009

Durée

1 jour

Lieu

NYON

Responsable(s)

CORNAZ CARINE
EICHENBERGER
VIRGINIE

Prix

Fr 140.- / jour
Membre AGRIDEA
Fr 250.- / jour
Non membre AGRIDEA

Type de cours

Perfectionnement

Compétence

Savoir, savoir-être