

## Présentation

**Code interne :** PAIG-ANSAL

### Description

Ce module permet de connaître les propriétés organoleptiques des aliments et leur évaluation par l'analyse sensorielle. Il permet aussi d'acquérir les compétences nécessaires pour identifier les propriétés des aliments testés en analyse sensorielle et de connaître le principe des tests d'analyse sensorielle fréquemment utilisés en IAA, leur mise en œuvre et l'analyse des résultats.

### Heures d'enseignement

|    |                |     |
|----|----------------|-----|
| CI | Cours Intégrés | 16h |
|----|----------------|-----|

### Pré-requis obligatoires

Module de statistiques, biochimie alimentaire et éléments de physiologie.

### Syllabus

Les caractéristiques organoleptiques de l'aliment : saveurs, odeurs, arômes

Mise en œuvre d'un test d'analyse sensorielle :

- les différents essais analytiques et hédoniques : choix du test, principe, mise en œuvre, constitution d'un jury
- exemples de tests statistiques simples

### Informations complémentaires

Nutrition humaine et toxicologie

### Bibliographie

Evaluation sensorielle, manuel méthodologique. SSHA, 3e édition, 2009.

Principles of neural science, McGraw-Hill Medical, 5th edition, 2013.

Neuroscience, Purves, de Boeck, 4e edition, 2011.

## Modalités de contrôle des connaissances

### Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

| Type d'évaluation             | Nature de l'épreuve | Durée (en minutes) | Nombre d'épreuves | Coefficient de l'épreuve | Note éliminatoire de l'épreuve | Remarques |
|-------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|--------------------------------|-----------|
| Contrôle en cours de Semestre | Ecrit               | 60                 |                   | 1                        |                                |           |

### Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

| Type d'évaluation | Nature de l'épreuve | Durée (en minutes) | Nombre d'épreuves | Coefficient de l'épreuve | Note éliminatoire de l'épreuve | Remarques |
|-------------------|---------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|--------------------------------|-----------|
| Epreuve terminale | Ecrit               | 60                 |                   | 1                        |                                |           |

## Infos pratiques

### Contacts

Pauline Lafenetre

✉ [Pauline.Lafenetre@bordeaux-inp.fr](mailto:Pauline.Lafenetre@bordeaux-inp.fr)