



Analyse sensorielle



Composante
Institut
Universitaire de
la Vigne et du
Vin Jules Guyot

Présentation

Description

- Aspects physiologiques et psychologiques de la dégustation de boissons alcoolisées
- Les différents tests en analyse sensorielle : tests de différences, tests descriptifs et méthodes rapides

Objectifs

- Connaître les bonnes pratiques de laboratoire d'évaluation sensorielle afin d'éviter les biais de mesure pouvant affecter la fiabilité des résultats.
- Savoir mettre en œuvre les tests de différences (test triangulaire, test A Non-A), les tests descriptifs (classement, profil sensoriel) et méthodes rapides (tri libre ou Napping)

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	10h
TP	Travaux Pratiques	10h

Compétences visées

- Concevoir une méthodologie sensorielle adaptée aux besoins de l'entreprise
- Maîtriser les outils statistiques appropriés à l'interprétation des résultats obtenus en fonction des méthodes utilisées

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
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			2		

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
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			2		

Infos pratiques

Campus

› Campus de Dijon