

TP Physiologie et méthodologie sensorielle



Présentation

Code interne : PB7TPPHY

Description

Mettre en place des tests d'analyse sensorielle pour répondre à une question scientifique.
Interpréter et discuter les résultats obtenus en TP (CC en anglais).

Syllabus

Mise en œuvre de tests d'analyse sensorielle pour évaluer les propriétés organoleptiques de produits alimentaires
Préparation des échantillons
Dégustation des échantillons
Analyse des données avec des tests statistiques simples
Interprétation et synthèse des résultats

Informations complémentaires

Nutrition humaine et toxicologie

Bibliographie

Evaluation sensorielle, Manuel méthodologique (F. Depledt, SSHA) Editeur : Tec et doc/Lavoisier (2009, 3e édition)
ISBN 13: 978-2-7430-0997-7
Analyse sensorielle, normes AFNOR (Sagaweb)
Neurosciences (O. Purves) Editeur : De Boeck Supérieur, Collection : Neurosciences et cognition (paru en avril 2011, 4e édition)
ISBN 13: 978-2804163266

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 Continu Intégral	Contrôle Continu			1		

Infos pratiques

Contacts

Pauline Lafenetre

✉ Pauline.Lafenetre@bordeaux-inp.fr