

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