

Présentation

Code interne : PAB7-PHYME

Description

Décrire les bases neurobiologiques sous-tendant la transmission des informations relatives aux propriétés organoleptiques des aliments, du système sensoriel (systèmes gustatif et olfactif) au système nerveux central.
Sélectionner et interpréter les différents tests d'analyse sensorielle fréquemment utilisés en industrie agro-alimentaire.
Mettre en place des tests d'analyse sensorielle pour répondre à une question scientifique

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistraux	6,65h
TD	Travaux Dirigés	4h

Syllabus

Traitement des informations sensorielles (olfactives et gustatives) des aliments
Description des tests d'analyse sensorielle les plus utilisés dans les IAA (cours inversés à partir des normes)

Informations complémentaires

Nutrition humaine et toxicologie

Bibliographie

Evaluation sensorielle, Manuel méthodologique (F. Depled, SSHA) Editeur :Tec et doc/Lavoisier (2009, 3e édition)
ISBN 13:978-2-7430-0997-7
Analyse sensorielle, normes AFNOR (Sagaweb)

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Contrôle Terminal	Ecrit	60		0.7		sans document
Contrôle Continu	Contrôle Continu			0.3		

Seconde chance / Session de rattrapage

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

Infos pratiques

Contacts

Pauline Lafenêtre

✉ Pauline.Lafenetre@bordeaux-inp.fr