



## Présentation

**Code interne :** PA6TPANS

### 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.

Un pré-rapport et un rapport seront rédigés en anglais et la soutenance se fera également en anglais. La séance de questions lors de la soutenance se fera en français.

### Heures d'enseignement

TP	Travaux Pratiques	4h
----	-------------------	----

### Pré-requis obligatoires

Module de statistiques, biochimie alimentaire et éléments de physiologie

### Syllabus

Mise en pratique d'un jury d'évaluation organoleptique et analyse des résultats

### 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

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	Compte-Rendu			0.2		
Contrôle Terminal	Rapport			0.4		
Contrôle Terminal	Soutenance			0.4		

## Infos pratiques

### Contacts

Pauline Lafenêtre

✉ Pauline.Lafenetre@bordeaux-inp.fr