



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).

Heures d'enseignement

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

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)

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 Continu Intégral	Contrôle Continu			1		

Infos pratiques

Contacts

Pauline Lafenêtre

✉ Pauline.Lafenetre@bordeaux-inp.fr