

L'APPROCHE SENSORIELLE DE L'HUILE D'OLIVE

Introduction :

<http://www.lesateliersdugout.fr>

L'ambition de ce stage est de permettre à chaque participant d'aborder l'univers des huiles d'olives avec les différents outils que propose la démarche **Analyse Sensorielle**. L'accent sera donc davantage donné aux méthodes de dégustation plutôt qu'au jugement de la Qualité et de la Typicité des produits, et, bien sûr, aux performances de chacun. Le but étant de savoir construire un commentaire à partir de ses sensations propres, de communiquer ses impressions, et, surtout de prendre un réel plaisir à la dégustation.



INTRODUCTION

Présentation du Formateur
Objectifs de la formation
Possibilités et limites

1 - DÉTECTION DES SAVEURS

Comment ça marche ?

Rappel de physiologie : les saveurs

Les récepteurs gustatifs – La transduction – Le codage – Décodage par le système nerveux central – Importance de la perception gustative

Les références saveurs

Acide (acide citrique, tartrique ou lactique) –

Amère (sulfate de quinine, caféine)

Salée (chlorure de sodium)

Sucrée (Saccharose, Glucose, Fructose...)

Aspartam, Acésulfame de Potassium)

Umami (Glutamate de sodium) et métallique

La notion d'équilibre

Savoir classer par intensité

Aptitude à décrire

Elaboration des descriptifs gustatifs

Regroupement des termes – Elaboration d'un lexique

2 - IDENTIFICATION DES ODEURS

L'univers des arômes

Qu'est-ce qu'un arôme ? – Modes de production des arômes – Les familles d'arômes

Rappel de physiologie : l'olfaction

Les récepteurs olfactifs - La transduction – le codage – Décodage par le système nerveux central – Importance de la perception olfactive

Aptitude à décrire

Les mécanismes de la mémorisation

Le système computo-symbolique où la mémoire fonctionne comme un ordinateur, c'est-à-dire où les symboles se rangent – Le système connexionniste, où toutes les régions du cerveau concernées par l'odeur, vont participer à sa reconnaissance

De l'odeur au parfums

Définition – Mode de production des parfums –

Les familles de parfums

Elaboration des descripteurs olfactifs

Regroupement des termes – Elaboration d'un lexique

3 - DÉGUSTATION COMMENTÉE

Définition d'un protocole de dégustation

Les caractères visuels – Les caractères aromatiques – La PAI – Les caractères gustatifs – La perception de la texture - La note globale

Les défauts majeurs

Les attributs positifs

Les attributs négatifs

Les différents types de seuils

Seuil de reconnaissance – Seuil absolu – Seuil de discrimination

Connaissance produits

Les huiles d'olives de France – Les assemblages – Les huiles mono variétales – Les huiles d'olives du bassin méditerranéen – Etiquetage

4 - ENTRAÎNEMENT ET PERFECTIONNEMENT

De la nécessité d'un groupe d'Analyse Sensorielle

Tests d'identification

Tests de reconnaissance

Tests discriminants

Test triangulaire – Test A/nonA – Duo/trio – 2 parmi 5

Tests descriptifs (grandeur simple)

Test de classement par rang

Tests descriptifs (grandeurs complexes)

Liste des descripteurs – Variations inter et intra individuelles

Banque de référence

Profil sensoriel

Méthode – Organisation – Interprétation

Banque de données et profils comparatifs

Performance des juges

Tests hédoniques (ou test de préférence)

Dégustations commentées

finalisées à partir des profils

Les analyses factorielles

* Des dégustations et applications pratiques sont proposées en fonction de l'évolution de la formation

* Il est remis aux stagiaires une liasse de documents et fiches pratiques

5 - CONCLUSION

Sous forme de table ronde