

ANALYSE SENSORIELLE

1. But de l'analyse sensorielle

Afin de déterminer le niveau de qualité d'un produit.

2. Utilisation

Pour évaluer la qualité d'une matière première, lors de sa réception, de son stockage et de son utilisation.
Pour évaluer la qualité d'un produit lors de sa confection, de sa transformation, de son stockage et de sa vente.
Pour situer un produit par rapport à la concurrence.

3. Techniques

a) Selon une feuille de critères (voir ci-dessous)

Une analyse guidée avec des critères bien définis permet une comparaison avec des autres produits

b) Par comparaison entre différents produits

Les résultats obtenus par cette méthode peuvent fluctuer selon la qualité des produits présentés

4. Méthode

L'analyse se déroule toujours de la même manière :

Observation extérieure

- Observation globale du produit : forme, couleur, brillant...)
- Observation détaillée (dessus, dessous, côtés)
- Légèreté du produit (soupeser dans la main)

Ecoute

- Le croustillant
- Le cassant
- La cuisson (résonance pour certains produits)

Observation intérieure : coupez le produit en deux

- Aspect général
- Structure
- Porosité
- Couleur
- Proportion entre l'intérieur et l'enveloppe (croûte, enrobage, ...)
- Aspect de l'intérieur

Odeur

- Humer l'extérieur du produit en le pressant un peu
- Humer l'intérieur en le comprimant légèrement

En bouche

- Première impression (sec, humide, mou, visqueux...)
- Dégagement de saveur
- L'arrière-goût

Dernière impression

- Goût de "reviens-y"
- Lourd sur l'estomac
- Ecœurement

GRILLE D'ANALYSE

Produit : _____ **Provenance :** _____

Date de l'analyse : _____ **Expert (s) :** _____

Observation extérieure		Qualificatif (s)	Remarque (s)
- Aspect global	Forme Couleur Brillant ...		
- Observation détaillée	Dessus Dessous Côtés Décoration ...		
- Le produit en main	Compact Aéré Souple ...		
Ecoute		Qualificatif (s)	Remarque (s)
- En comprimant le produit	Croustillant Cassant Humide ...		
- En tapotant le produit	Résonne Mou ...		
Observation intérieure		Qualificatif (s)	Remarque (s)
- Aspect global	Couleur Structure Porosité Proportion ...		
- Observation détaillée	Qualité de l'intérieur Liaison entre l'extérieur et l'intérieur ...		
Odeur		Qualificatif (s)	Remarque (s)
- Humer l'extérieur			
- Humer l'intérieur			
En bouche		Qualificatif (s)	Remarque (s)
- Première impression	Mou, sec... ...		
- Dégagement des saveurs	Fruité, Epicé		
- Arrière-goût	Sucré Salé Acidulé Amer		
Dernière impression		Qualificatif (s)	Remarque (s)
- Après quelques minutes	Goût de "reviens-y" Lourd Eccœurement ...		

Taxation de pain

Date: _____

No: _____

Sorte de pain: bis/mi-blanc Forme du pain: _____

Poids: _____

Appréciation	Observations	Points																																														
Etat extérieur du pain																																																
1. Couleur: trop claire, trop foncée, irrégulière, mate, grisâtre		<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Total des pos. 1 - 8</td> </tr> <tr> <td>80 %</td> <td>60 %</td> </tr> <tr> <td>80</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>79 - 78</td> <td>59</td> </tr> <tr> <td>77</td> <td>58</td> </tr> <tr> <td>76</td> <td>57</td> </tr> <tr> <td>75 - 74</td> <td>56</td> </tr> <tr> <td>73</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>72</td> <td>54</td> </tr> <tr> <td>71 - 70</td> <td>53</td> </tr> <tr> <td>69</td> <td>52</td> </tr> <tr> <td>68</td> <td>51</td> </tr> <tr> <td>67 - 66</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>65</td> <td>49</td> </tr> <tr> <td>64</td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>63 - 62</td> <td>47</td> </tr> <tr> <td>61</td> <td>46</td> </tr> <tr> <td>60</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>59 - 58</td> <td>44</td> </tr> <tr> <td>57</td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>56</td> <td>42</td> </tr> <tr> <td>55 - 54</td> <td>41</td> </tr> <tr> <td>53</td> <td>40</td> </tr> </table>	Total des pos. 1 - 8		80 %	60 %	80	60	79 - 78	59	77	58	76	57	75 - 74	56	73	55	72	54	71 - 70	53	69	52	68	51	67 - 66	50	65	49	64	48	63 - 62	47	61	46	60	45	59 - 58	44	57	43	56	42	55 - 54	41	53	40
Total des pos. 1 - 8																																																
80 %	60 %																																															
80	60																																															
79 - 78	59																																															
77	58																																															
76	57																																															
75 - 74	56																																															
73	55																																															
72	54																																															
71 - 70	53																																															
69	52																																															
68	51																																															
67 - 66	50																																															
65	49																																															
64	48																																															
63 - 62	47																																															
61	46																																															
60	45																																															
59 - 58	44																																															
57	43																																															
56	42																																															
55 - 54	41																																															
53	40																																															
2. Forme et aspect: irrégulière, accolée, trop plat, trop rond																																																
3. Déchirure et coupe: irrégulière, sauvage, faible, borgne																																																
4. Volume: pas assez développé, trop petit, trop volumineux																																																
5. Croûte: coriace, molle, desséchée, cassante																																																
Etat intérieur du pain																																																
6. Couleur: foncée, irrégulière, zébrée, étrangère		<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Total des pos. 9 + 10</td> </tr> <tr> <td>20 %</td> <td>40 %</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <input type="checkbox"/> x 2 <input type="checkbox"/> </td> </tr> </table>	Total des pos. 9 + 10		20 %	40 %	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> x 2 <input type="checkbox"/>																																							
Total des pos. 9 + 10																																																
20 %	40 %																																															
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																																
<input type="checkbox"/> x 2 <input type="checkbox"/>																																																
7. Texture: trop petite, trop grosse, serrée, irrégulière																																																
8. Structure et réaction en bouche: ferme, sèche, mietteuse, collante, lardeuse coriace, pâteuse																																																
9. Odeur: acidulée, de moisi, fade, âpre, indéfinissable																																																
10. Goût: fade, sucré, acidulé, amer, trop salé, étranger																																																

Nombre total des points

Notation	
10 points	= parfait
9 points	= très bien
8 points	= bien
*7 points	= suffisant
* Avec 7 points et moins, les défauts constatés doivent être soulignés.	
6 points et moins	= insuffisant

Appréciation globale	
100 - 95 points	= parfait
94 - 90 points	= très bien
89 - 85 points	= bien
84 - 78 points	= assez bien
77 - 70 points	= suffisant
L'appréciation globale doit être soulignée.	
69 points et moins	= insuffisant

Observation: _____

© 3/96 Ecole professionnelle Richemont, Lucerne Signature: _____