

# Initiation à l'analyse sensorielle

## Le concept

Spécialiste de l'analyse sensorielle, l'IFCVG propose une approche simple de cette discipline scientifique qui consiste à utiliser les sens de l'être humain pour évaluer les qualités organoleptiques des produits alimentaires.

Guidés par notre ingénieur en analyse sensorielle, vous définirez différents saveurs et odeurs.

Vous serez initiés aux épreuves typiques de l'analyse sensorielle : triangulaire, duo / trio.

La séance s'achève par l'expérience troublante de la dégustation en verre noir.



## Le principe

Cet atelier de 45 minutes se déroule de la façon suivante :

- ✓ Identification des saveurs
- ✓ Classement d'une saveur par intensité
- ✓ Reconnaissance de différentes odeurs
- ✓ Réalisation d'une épreuve typique à l'analyse sensorielle
- ✓ Dégustation en verre noir



A la fin de cette séance l'ingénieur vous fera une présentation du logiciel Fizz, logiciel spécifique à l'analyse sensorielle, utilisé pour les différentes études.

Tarifs sur demande.

IFCVG - Château Pécauld - 39600 ARBOIS

*Découverte du Goût - Goût de la Découverte*

Tél.: 03.84.66.40.53 - Fax : 03.84.66.40.59

[www.ifcvg.com](http://www.ifcvg.com) – [info@ifcvg.com](mailto:info@ifcvg.com)