41 rue Garibaldi – 69006 LYON

Valérie Thoraval
04.72.32.50.60

contact@cpe-formation.fr
cpe-formation.fr

BIOTECHNOLOGIES

ANALYSE SENSORIELLE

OBJECTIFS

Ce stage nécessite des de connaître les bases de la statistique et avoir des notions en biologie et physiologie animale. Il permettra aux participants d'acquérir les connaissances théoriques et pratiques en analyse sensorielle afin de pouvoir, à l'aide de l'arbre de décision, mettre en application une épreuve sensorielle. Ce stage permettra également d'aborder le traitement des données et la présentation d'outils alternatifs de mesure : TPA, nez électronique, colorimétrie, etc.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Introduction à l'analyse sensorielle

- Physiologie et neurologie des sens
- Les épreuves

Présentation des épreuves

- Approches discriminatives : triangulaire, duo-trio, etc.
- Approches descriptives
- Approches hédoniques

Approche approfondie du traitement statistique

TD construction d'une séance d'analyse sensorielle

Travaux Pratiques :

- Génération de descripteurs
- Tests de saveurs
- Analyses olfatométriques
- Méthodes alternatives
- Analyse texturale : méthodes sensorielles et instrumentales
- Interprétation et traitement des données

DURÉE
3 jours
21 heures

SESSIONS

- 25 - 27 octobre 2027 en présentiel à Lyon

FRAIS D'INSCRIPTION (DÉJEUNER INCLUS)

2035 € HT

PRÉREQUIS & PUBLIC CONCERNÉ

Techniciens Supérieurs
Techniciens
Ingénieurs IAA

Coordonnées

CPE Lyon Formation Continue

41 rue Garibaldi – 69006 LYON

04.72.32.50.60