




Congrès CPC

L'analyse sensorielle comme facteur de succès- Sens et non-sens

Diana Hartig Hugelshofer – HAFL Section Food Science & Management
Groupe de recherche Sciences de la consommation et analyse sensorielle







Charlotte Bourret André Schafflitzel Eugénie Kläuser Patrick Bürgler Diana Hartig Hugelshofer

Berner Fachhochschule | Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL

Qu'est-ce que l'analyse sensorielle?

Analyse sensorielle:
L'engagement des organes des sens chez l'homme à des fins de contrôle et de mesure (DLG, Fachvokabular Sensorik, 2015)

Recherche sensorielle sur des produits :

- Procédé d'évaluation des propriétés sensorielles de produits
- Pour l'optimisation de propriétés sensorielles de produits (in Anlehnung an Scharf A, Sensorische Produktentwicklung im Innovationsprozess, 2015)

Analyse sensorielle¹

- Sensibilité sensorielle éprouvée
- Formation complète et de l'expérience
- Doit être en mesure d'évaluer sensoriellement différents produits de façon cohérente et répétée

Consommateur
Personne qui utilise le produit testé.

¹Quelle: ISO 5492 2008 (E) Sensory analysis - Vocabulary
Berner Fachhochschule | Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL

AGENDA


- Analyse sensorielle – pourquoi?
- Méthodes – simples, mais correctes
- Synthèse
- Partie pratique: les ateliers de dégustation

Berner Fachhochschule | Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL

Evaluation sensorielle

objectif vs. subjectif


Panel professionnel



Décrivez l'arome de l'échantillon

→ METHODES ANALYTIQUES

Consommateur



Comment aimez-vous le chocolat?

→ METHODES HEDONIQUES

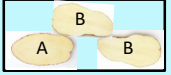
Berner Fachhochschule | Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL

Méthodes- simples, mais correctes

Méthodologie- p.ex. tests discriminatifs
Méthode analytique

Question: existe-t'il une différence significative entre deux échantillons?
Exemple: **Test triangulaire**

Procédé
6 combinaisons possibles de 2 échantillons identiques:
ABB; AAB; ABA;
BAA; BBA; BAB



Evaluation (statistique)
Au moyen de tableaux et / ou de cette formule:
$$x = (n/3) + z \sqrt{\frac{2n}{9}}$$

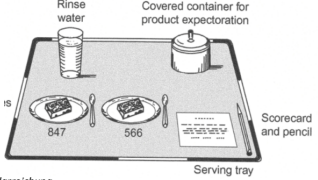
Représentation
Nombre de réponses correctes
Pertinence

Berner Fachhochschule | Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL ISO 4120:2004(E) 9

Méthodes- simples, mais correctes

Méthodologie- p.ex. test de préférence par paire
Méthode hédonique

Question: Quel produit préférez-vous?



Beispiel Probenanreichung

Berner Fachhochschule | Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL 11


Méthodes- simples, mais correctes

Méthodologie - p.ex. test descriptifs
Méthode analytique

Question: Dans quels attributs sensoriels et dans quelles intensités se différencient ces 10 échantillons? Exemple: **analyse du profil sensoriel d'un produit**

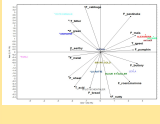
Procédé
Testdesign

	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10
J1	A	B	J	C	I	D	H	E	G	F
J2	B	C	A	D	J	E	I	F	H	G
J3	C	D	B	E	A	F	J	G	I	H
J4	D	E	C	F	B	G	A	H	J	I
J5	E	F	D	G	C	H	B	I	A	J
J6	F	G	E	H	D	I	C	J	B	A
J7	G	H	F	I	E	J	D	A	C	B
J8	H	I	G	J	F	A	E	B	D	C
J9	I	J	H	A	G	F	C	E	D	B
J10	A	I	B	H	C	G	D	F	E	J



Evaluation (statistique)
Au moyen de ANOVA et p.ex. Fischer LSD
Programme de statistiques nécessaire

Représentation
Analyse des composants principaux (PCA)



Berner Fachhochschule | Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL ISO 11035:1994(E) 10

Méthodes- simples, mais correctes

Méthodologie- p.ex. test d'acceptabilité
Méthode hédonique

Question: Comment aimez-vous le produit globalement?

1. Wie sehr mögen Sie das Produkt gesamthaft?

1. Mag ich überhaupt nicht	2	3	4	weder noch	6	7	8	9. Mag ich besonders gern
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
je n'aime vraiment pas								J'aime vraiment beaucoup

2. Haben Sie noch Anmerkungen zu diesem Produkt?

Berner Fachhochschule | Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL 12