



Sonia Demasi
Matteo Caser
Valentina Scariot

Dipartimento di Scienze
Agrarie, Forestali e
Alimentari (DISAFA) -
Università degli Studi di
Torino.
Largo Paolo Braccini
2, 10095 - Grugliasco (TO)

ANALYSE SENSORIELLE

Choix des descripteurs :

Les dégustateurs se sont entraînés pendant 4 semaines (1 fois par semaine) et ont choisi les descripteurs suivants en termes d'aspect, forme, consistance et goût : odeur, douceur, acidité, odeur herbacé, odeur spécifique de la fleur, piquant, astringence, masticabilité.

Analyse sensorielle :

Des fleurs fraîches, entières, sans aucune préparation préalable ni assaisonnement, ont été évaluées (environ 5 grammes de fleurs dans un verre pour l'évaluation olfactive et 5 grammes sur une assiette blanche pour l'évaluation visuelle et la dégustation), en respectant 3 minutes de pause entre les échantillons.

Analyse descriptive quantitative (QDA) :

Chaque descripteur choisi a été noté sur une échelle d'intensité allant de zéro (absence de l'attribut) à 10 (intensité maximale).

Bibliographie

- ISO 8586-1:1993. Sensory Analysis-General Guidance for the Selection, Training and Monitoring of Assessors.
ISO 3972:2011. Sensory analysis - Methodology - Method of investigating sensitivity of taste
ISO 8586:2012. Sensory analysis - General guidelines for the selection, training and monitoring of selected assessors and expert sensory assessors