

# TABLE DES MATIÈRES

<b>INTRODUCTION</b> .....	29
<b>CHAPITRE 1 L'ODEUR ET L'ARÔME</b> .....	36
<b>1.1 Qu'est-ce que l'odorat?</b> .....	38
L'odorat .....	38
Le fonctionnement de l'odorat .....	38
<b>1.2 Quelles sont les propriétés organoleptiques spécifiques de l'odorat?</b> .....	41
L'odeur .....	41
L'arôme .....	44
<b>1.3 Quelles techniques utiliser pour recueillir le maximum de substances odorantes?</b> .....	44
Flairer les odeurs .....	44
Exhaler l'arôme en bouche .....	45
<b>1.4 Quelles sont les conditions optimales de diffusion des substances odorantes?</b> .....	45
La subtilité de l'odeur par rapport à l'arôme .....	45
La température de l'aliment .....	46
La surface d'évaporation des aliments .....	46
La composition et la consistance de l'aliment .....	46
■ La teneur en lipides .....	46
■ La teneur en eau .....	46
■ La consistance .....	47
<b>1.5 Quels sont les facteurs modifiant notre sensibilité olfactive?</b> .....	47
L'anosmie .....	47
L'adaptation sensorielle .....	47
<b>1.6 Comment évaluer la qualité organoleptique d'un aliment par le nez?</b> .....	48
Les légumes et les fruits .....	48
Les produits laitiers .....	48
Les poissons et les viandes .....	49
Les huiles et les matières grasses .....	49
Les produits céréaliers .....	49

<b>1.7</b>	<b>Quelle est l'utilité de l'odorat dans le domaine alimentaire ?</b> .....	50
	En restauration .....	50
	Dans l'industrie alimentaire .....	50
	<b>Exercices pratiques</b> .....	51
<b>1.1</b>	Identification d'épices et d'herbes selon l'odeur .....	52
<b>1.2</b>	Identification de condiments selon l'odeur .....	54
<b>1.3</b>	Identification de tisanes selon l'odeur .....	56
<b>1.4</b>	Identification d'huiles selon l'odeur .....	58
<b>1.5</b>	Identification de bonbons durs selon l'arôme .....	60
<b>1.6</b>	Notation de cafés selon l'arôme et l'odeur .....	62
	<b>Questions d'auto-évaluation</b> .....	64
	<b>Défis à relever</b> .....	65
 <b>CHAPITRE 2 L'ASPECT</b> .....		66
<b>2.1</b>	<b>Qu'est-ce que la vision ?</b> .....	68
	La vision .....	68
	Le fonctionnement de la vision .....	68
	■ Comment fonctionnent les photorécepteurs ? .....	68
	La lumière .....	70
<b>2.2</b>	<b>Quelle est la propriété organoleptique spécifique de la vision ?</b> .....	71
	L'aspect .....	72
	Les composantes de l'aspect .....	72
	■ La couleur .....	72
	■ La forme .....	75
	■ La dimension .....	75
	■ L'apparence .....	76
<b>2.3</b>	<b>Quelles sont les caractéristiques de la couleur ?</b> .....	77
	La teinte .....	78
	La saturation .....	79
	La luminosité .....	80
	■ La brillance .....	80
	■ La clarté .....	80
	La transparence ou la limpidité .....	80
<b>2.4</b>	<b>Quels sont les facteurs modifiant notre perception visuelle ?</b> .....	82
	Le daltonisme .....	82
	L'astigmatisme .....	83
	La cataracte .....	83
	L'acuité visuelle .....	83
<b>2.5</b>	<b>Quelles sont les conditions optimales de visualisation de l'aspect ?</b> ...	83
	La vaisselle .....	83
	Les conditions d'éclairage .....	85
<b>2.6</b>	<b>Quelles techniques utiliser pour percevoir au maximum l'aspect ?</b> ...	87

<b>2.7</b>	<b>Comment traduire en mots notre perception de la couleur durant une analyse sensorielle ?</b>	88
	Nommer la teinte	88
	Déterminer la brillance	88
	Déterminer la transparence ou la limpidité	89
<b>2.8</b>	<b>D'où provient la couleur des aliments ?</b>	89
	Les pigments de végétaux	90
	■ Les produits verts	93
	■ Les produits rouge orangé, orange et jaunes	93
	■ Les produits violets, bleus et rouge violet	94
	■ Les produits blancs et ivoire	94
	■ Les produits rouges et rouge pourpre	94
	Les pigments d'animaux	95
	■ La coloration des produits carnés et des poissons	95
	■ La coloration après abattage	95
	■ La coloration durant la cuisson	96
	■ La coloration des charcuteries et des salaisons	97
	■ La coloration à la suite de prolifération bactérienne	97
	Les colorants alimentaires	98
	■ Les colorants naturels	98
	■ Les colorants synthétiques	101
<b>2.9</b>	<b>Comment évaluer la qualité organoleptique d'un aliment par l'aspect ?</b>	103
	Les légumes et les fruits	103
	Les produits laitiers	110
	Les produits céréaliers	111
	Les produits carnés	113
	Les œufs	113
	Les produits de la pêche	116
	Les noix, les graines et les légumineuses	121
	Les huiles et les matières grasses	122
	Les épices, les herbes et les condiments	122
<b>2.10</b>	<b>Quelle est l'utilité de l'aspect dans le domaine alimentaire ?</b>	122
	En restauration	122
	Dans l'industrie alimentaire	123
	■ En recherche et développement	123
	■ En contrôle de la qualité	123
	En agroalimentaire	123
	Les instruments de mesure de l'aspect	125
	■ La mesure de la dimension	125
	■ La quantification de la couleur	126
	<b>Exercices pratiques</b>	129
	<b>2.1</b> Identification de laits colorés et aromatisés	130
	<b>2.2</b> Identification de jus de pomme selon la couleur et la limpidité	132

<b>2.3</b>	Identification de carottes selon l'aspect .....	134
<b>2.4</b>	Identification de variétés de laitues selon l'aspect .....	136
<b>2.5</b>	Identification de variétés de pommes selon l'aspect .....	138
	<b>Questions d'auto-évaluation</b> .....	140
	<b>Défis à relever</b> .....	141
	<b>CHAPITRE 3 LA SAVEUR</b> .....	142
<b>3.1</b>	<b>Qu'est-ce que la gustation ?</b> .....	144
	La gustation .....	144
	Le système gustatif .....	144
	■ Les récepteurs gustatifs .....	144
	Le mécanisme de détection et de décodage de la saveur .....	145
<b>3.2</b>	<b>Quelle est la propriété organoleptique spécifique à la gustation ?</b> .....	148
	La saveur .....	148
	Les saveurs élémentaires .....	149
	Le seuil de perception des saveurs .....	151
<b>3.3</b>	<b>Qu'est-ce que la sucrosité ?</b> .....	152
	La sucrosité .....	152
	Le pouvoir sucrant des glucides .....	153
	Les agents édulcorants .....	153
	Les édulcorants synthétiques .....	156
	Les polyalcools .....	157
	Les produits à saveur sucrée .....	158
<b>3.4</b>	<b>Qu'est-ce que la salinité ?</b> .....	161
	La salinité .....	161
	Les agents à saveur salée .....	161
	Les produits à saveur salée .....	163
<b>3.5</b>	<b>Qu'est-ce que l'acidité ?</b> .....	165
	L'acidité .....	165
	Les agents acides .....	165
	■ L'acide citrique .....	165
	■ L'acide acétique .....	165
	■ L'acide malique .....	166
	■ L'acide ascorbique .....	166
	■ L'acide tartrique .....	166
	■ L'acide chlorhydrique .....	166
	Les produits à saveur acide .....	167
<b>3.6</b>	<b>Qu'est-ce que l'amertume ?</b> .....	169
	L'amertume .....	169
	Les agents à saveur amère .....	169
	Les produits à saveur amère .....	170
<b>3.7</b>	<b>Qu'est-ce que l'umami ?</b> .....	171
	L'umami .....	171

Les agents à saveur umami .....	171
■ Les exhausteurs de goût .....	172
■ Les exhausteurs de goût à ingrédients multiples .....	173
■ L'effet kokumi .....	173
Les produits à saveur umami .....	175
<b>3.8 Que sont les saveurs alcaline et métallique?</b> .....	176
L'alcalinité .....	176
■ Les agents à saveur alcaline .....	177
■ Les produits à saveur alcaline .....	177
La saveur métallique .....	177
■ Les agents à saveur métallique .....	177
■ Les produits à saveur métallique .....	177
<b>3.9 Est-ce qu'il existe d'autres saveurs?</b> .....	178
L'aigreur .....	178
■ Les agents aigres .....	178
■ Les produits aigres .....	178
La lipidité .....	178
■ Les agents lipidiques .....	179
■ Les produits à saveur lipidique .....	179
<b>3.10 De quelle façon les saveurs interagissent-elles entre elles?</b> .....	180
L'interaction de la sucrosité avec les autres saveurs .....	181
L'interaction de la salinité avec les autres saveurs .....	181
L'interaction de l'acidité avec les autres saveurs .....	181
L'interaction de l'amertume avec les autres saveurs .....	181
L'interaction de l'umami avec les autres saveurs .....	182
<b>3.11 Comment notre perception de la saveur peut-elle être altérée?</b> .....	183
La température de consommation .....	183
Les modifications liées aux produits .....	183
■ Le mûrissement des végétaux .....	183
■ Les conditions d'entreposage au froid .....	184
■ Les transformations alimentaires .....	185
<b>3.12 Quels sont les facteurs modifiant notre sensibilité gustative?</b> .....	185
La composition de la salive .....	186
Le nombre de papilles gustatives .....	186
La maladie .....	187
L'adaptation sensorielle .....	187
<b>3.13 Quelles techniques utiliser pour percevoir au maximum les saveurs?</b> .....	187
Les préalables .....	187
■ L'hygiène buccale .....	187
■ Neutraliser l'odorat .....	188
■ Neutraliser la vue .....	188
■ L'aliment solide .....	188
■ L'aliment liquide ou semi-liquide .....	188
■ La respiration .....	189

<b>3.14</b>	<b>Quelle est l'utilité de la saveur dans le domaine alimentaire ?</b> .....	189
	En restauration .....	190
	En industrie alimentaire .....	190
	Les instruments de mesure des substances sapides .....	191
	■ La concentration en sucre .....	191
	■ La concentration en sel .....	191
	■ La concentration en acidité .....	191
	<b>Exercices pratiques</b> .....	195
<b>3.1</b>	Notation de sirops selon la sucrosité .....	196
<b>3.2</b>	Identification de boissons gazeuses .....	198
<b>3.3</b>	Classement de solutions selon la salinité .....	200
<b>3.4</b>	Notation de vinaigres selon l'acidité .....	202
<b>3.5</b>	Classement de laitues selon l'amertume .....	204
<b>3.6</b>	Notation de chocolats selon l'amertume et la sucrosité .....	206
<b>3.7</b>	Identification des saveurs élémentaires de liquides .....	208
<b>3.8</b>	Classement de crèmes glacées selon la sucrosité .....	210
<b>3.9</b>	Notation de cafés selon l'amertume .....	212
<b>3.10</b>	Classement de yogourts selon l'aigreur .....	214
<b>3.11</b>	Classement de vinaigrettes selon la lipidité .....	216
	<b>Questions d'auto-évaluation</b> .....	218
	<b>Défis à relever</b> .....	219
	<b>CHAPITRE 4 LA TEXTURE</b> .....	220
<b>4.1</b>	<b>Qu'est-ce que la texture ?</b> .....	222
<b>4.2</b>	<b>Que sont les récepteurs visuels ?</b> .....	222
	Leurs fonctions .....	222
	Leur apport à la perception de la texture .....	222
<b>4.3</b>	<b>Que sont les récepteurs tactiles ?</b> .....	223
	Leurs fonctions .....	223
	Leur apport à la perception de la texture .....	224
<b>4.4</b>	<b>Que sont les mécanorécepteurs ?</b> .....	224
	Leurs fonctions .....	224
	Leur apport à la perception de la texture .....	226
<b>4.5</b>	<b>Que sont les récepteurs auditifs ?</b> .....	227
	Leurs fonctions .....	227
	Leur apport à la perception de la texture .....	228
<b>4.6</b>	<b>Quelles sont les trois phases de la perception de la texture ?</b> .....	229
	La phase initiale .....	229
	La phase de la mastication .....	230
	La phase résiduelle .....	230
<b>4.7</b>	<b>Quelles sont les propriétés organoleptiques de la texture ?</b> .....	232

<b>4.8</b>	<b>Qu'est-ce que la conformation ?</b> .....	233
	La propriété organoleptique .....	233
	Les descripteurs .....	233
<b>4.9</b>	<b>Qu'est-ce que la granulosité ?</b> .....	234
	La propriété organoleptique .....	234
	Les descripteurs .....	234
<b>4.10</b>	<b>Qu'est-ce que l'humidité ?</b> .....	235
	La propriété organoleptique .....	235
	Les descripteurs .....	235
<b>4.11</b>	<b>Qu'est-ce que la lipidité ?</b> .....	236
	La propriété organoleptique .....	236
	Les descripteurs .....	237
<b>4.12</b>	<b>Qu'est-ce que la dureté ?</b> .....	237
	La propriété organoleptique .....	237
	Les descripteurs .....	238
<b>4.13</b>	<b>Qu'est-ce que la cohésion ?</b> .....	238
	La propriété organoleptique .....	238
	La cohésion-fragilité .....	240
	■ La propriété organoleptique .....	240
	■ Les descripteurs .....	240
	La cohésion-mâchement .....	241
	■ La propriété organoleptique .....	241
	■ Les descripteurs .....	241
	La cohésion-broyabilité .....	242
	■ La propriété organoleptique .....	242
	■ Les descripteurs .....	242
<b>4.14</b>	<b>Qu'est-ce que la viscosité ?</b> .....	243
	La propriété organoleptique .....	243
	Les descripteurs .....	244
<b>4.15</b>	<b>Qu'est-ce que l'élasticité ?</b> .....	244
	La propriété organoleptique .....	244
	Les descripteurs .....	244
<b>4.16</b>	<b>Qu'est-ce que l'adhérence ?</b> .....	245
	La propriété organoleptique .....	245
	Les descripteurs .....	246
<b>4.17</b>	<b>Quelle technique utiliser afin de percevoir la texture de façon optimale ?</b> .....	248
<b>4.18</b>	<b>Quels sont les facteurs modifiant notre perception de la texture ?</b> .....	250
	La dentition .....	250
	L'état de la langue .....	250
	La production de salive .....	250
	L'âge .....	251

<b>4.19</b>	<b>Quel impact les procédés de transformation ont-ils sur la qualité de la texture ?</b>	251
	Les légumes et les fruits	252
	Les produits laitiers	253
	Les produits céréaliers	256
	Les produits carnés et les œufs	257
	Les produits de la pêche	258
<b>4.20</b>	<b>Comment regrouper les produits selon leur texture ?</b>	259
<b>4.21</b>	<b>Que sont les poudres ?</b>	263
	Les agents antiagglomérants	264
	La texture des poudres	264
<b>4.22</b>	<b>Que sont les liquides ?</b>	264
	Les agents stabilisants	264
	La texture des liquides	265
<b>4.23</b>	<b>Que sont les émulsions ?</b>	265
	Les agents émulsifiants	265
	La texture des émulsions	265
<b>4.24</b>	<b>Que sont les gels ?</b>	266
	Les agents gélifiants	266
	■ Les agents gélifiants d'origine végétale	266
	■ Les agents gélifiants d'origine animale	266
	La texture des gels	267
<b>4.25</b>	<b>Que sont les mousses ?</b>	267
	Les agents moussants	267
	La texture des mousses	268
<b>4.26</b>	<b>Que sont les produits liés ?</b>	268
	Les agents épaississants	268
	■ Les agents épaississants d'origine végétale	268
	■ L'agent épaississant d'origine animale	269
	La texture des produits liés	270
<b>4.27</b>	<b>Que sont les produits plastiques ?</b>	270
	Les agents émulsifiants	270
	La texture des produits plastiques	270
<b>4.28</b>	<b>Que sont les produits déshydratés ?</b>	270
	La texture des produits déshydratés	270
<b>4.29</b>	<b>Que sont les produits agglomérés ?</b>	271
	Les agents texturants	271
	La texture des produits agglomérés	271
<b>4.30</b>	<b>Que sont les produits cristallins ?</b>	271
	Les agents anticristallisants	272
	La texture des produits cristallins	272
<b>4.31</b>	<b>Que sont les produits cellulaires ?</b>	272
	Les végétaux	272
	■ La texture des végétaux	272

Les produits carnés .....	272
■ La texture des produits carnés .....	274
Les produits de la pêche .....	274
■ La texture des produits de la pêche .....	274
<b>4.32 Que sont les produits extrudés ? .....</b>	<b>275</b>
La texture des produits extrudés .....	275
<b>4.33 Que sont les produits vitreux ? .....</b>	<b>275</b>
La texture des produits vitreux .....	275
<b>4.34 Quelle est l'utilité de la texture en restauration ? .....</b>	<b>275</b>
La cuisine moléculaire .....	276
■ Qu'est-ce que la cuisine moléculaire ? .....	276
■ Quels sont les ingrédients utilisés en cuisine moléculaire ? .....	276
■ De quelle façon la cuisine moléculaire modifie-t-elle la texture des aliments ? .....	277
La cuisine sous vide .....	279
<b>4.35 De quels instruments et appareils l'industrie alimentaire se sert-elle pour évaluer la texture ? .....</b>	<b>280</b>
Les tamis analytiques .....	280
L'appareil de mesure de l'activité de l'eau .....	280
Le consistomètre de Botswick .....	280
Le viscosimètre de Brookfield .....	280
Le texturomètre .....	281
■ La résistance à l'enfoncement .....	281
■ L'adhérence .....	281
■ La compression .....	281
■ L'extrusion .....	281
■ Le cisaillement .....	281
■ Le tranchage .....	281
■ L'élasticité .....	282
■ La flexion .....	282
<b>Exercices pratiques .....</b>	<b>283</b>
<b>4.1</b> Description de produits selon la conformation .....	284
<b>4.2</b> Description de produits céréaliers selon la granulosité .....	286
<b>4.3</b> Classement de fruits selon l'humidité .....	288
<b>4.4</b> Classement de croustilles selon la lipidité .....	290
<b>4.5</b> Classement de fromages selon la dureté .....	292
<b>4.6</b> Description de biscuits, de craquelins et de croustilles selon la cohésion-fragilité .....	294
<b>4.7</b> Description de charcuteries selon la cohésion-mâchement .....	296
<b>4.8</b> Description de produits selon la cohésion-broyabilité .....	298
<b>4.9</b> Description de jus de pomme selon la viscosité .....	300
<b>4.10</b> Description de crèmes selon la viscosité et la lipidité .....	302
<b>4.11</b> Notation de beurres de noix et de tartinades selon l'adhérence ....	304
<b>4.12</b> Description de la texture d'une bagatelle .....	306

<b>Questions d'auto-évaluation</b> .....	308
<b>Défis à relever</b> .....	309
<b>CHAPITRE 5 LA FLAVEUR</b> .....	310
<b>5.1 Qu'est-ce que la flaveur?</b> .....	312
Les sensations olfactives et gustatives .....	312
Les sensations trigéminales .....	312
Les sensations chimioesthésiques .....	313
Les sensations kinesthésiques .....	314
<b>5.2 Qu'est-ce que la pétillance?</b> .....	315
Les descripteurs .....	315
Les produits pétillants .....	315
■ Les produits gazéifiés .....	315
■ Les produits fermentés .....	316
La perception de la pétillance .....	318
<b>5.3 Qu'est-ce que l'astringence?</b> .....	319
Les descripteurs .....	319
Les produits astringents .....	319
La différence entre l'astringence et l'amertume .....	319
<b>5.4 Que sont le froid et le chaud physiques?</b> .....	320
Les descripteurs .....	320
Les thermorécepteurs .....	320
<b>5.5 Que sont le froid et le chaud chimiques?</b> .....	321
Le froid chimique .....	322
■ Le composé actif .....	322
■ Les descripteurs du froid chimique .....	322
■ Les produits avec une sensation de froid chimique .....	322
Le chaud chimique .....	322
■ Les descripteurs du chaud chimique .....	322
■ Les composés actifs .....	323
■ L'échelle de Scoville .....	325
Les thermorécepteurs polymodaux .....	327
<b>5.6 Que sont l'irritant et l'âcre?</b> .....	327
Les sensations algiques causées par la température du produit .....	327
■ Les sensations algiques causées par des aliments gelés .....	327
■ Les sensations algiques causées par des aliments brûlants .....	327
Les sensations algiques causées par des composés chimiques .....	328
■ Les descripteurs .....	328
■ Les composés chimiques causant des sensations algiques .....	328
■ Les produits causant des sensations algiques .....	329
Les nocicepteurs .....	331
■ Le mécanisme d'action des nocicepteurs .....	331
Comment diminuer la sensation de douleur? .....	332
■ Les douleurs provoquées par le froid ou le chaud physiques .....	332
■ Les douleurs provoquées par le chaud chimique .....	332

<b>5.7</b>	<b>Que sont l'arrière-goût et la persistance ?</b> .....	334
	La perception de l'arrière-goût au cours de la déglutition .....	334
	La persistance .....	335
<b>5.8</b>	<b>De quelle façon percevons-nous la saveur depuis l'enfance jusqu'à l'âge adulte ?</b> .....	335
	L'apprentissage de la saveur chez le fœtus et chez le nouveau-né .....	336
	L'apprentissage de la saveur chez l'enfant .....	337
	L'apprentissage de la saveur à l'adolescence .....	338
	L'apprentissage de la saveur à l'âge adulte .....	338
	L'apprentissage de la saveur à l'âge adulte avancé .....	338
<b>5.9</b>	<b>Quels facteurs modifient notre perception de la saveur ?</b> .....	339
	Les supergouteurs .....	339
	Les prothèses dentaires .....	340
	Les maladies .....	340
<b>5.10</b>	<b>Quelle technique utiliser afin de percevoir la saveur de façon optimale ?</b> .....	341
<b>5.11</b>	<b>Quelle est la saveur optimale des épices et des herbes ?</b> .....	342
	Les composés volatils aromatiques .....	342
	■ Les terpènes .....	342
	■ Les phénols .....	343
	Les épices .....	344
	■ Les épices aromatiques .....	346
	■ Les épices fleurs .....	346
	■ Les épices piquantes .....	347
	■ Les graines d'épices .....	347
	■ Les mélanges d'épices .....	347
	Les herbes .....	348
	■ Les herbes occidentales .....	349
	■ Les herbes tropicales .....	350
	■ Les mélanges d'herbes .....	350
	La conservation de la saveur des épices et des herbes .....	351
	■ La conservation de la saveur des épices .....	351
	■ La conservation de la saveur des herbes .....	351
<b>5.12</b>	<b>Quelle est la saveur optimale des végétaux ?</b> .....	351
	Les légumes .....	351
	■ Les légumes bulbes .....	352
	■ Les légumes feuilles .....	352
	■ Les légumes fleurs .....	354
	■ Les légumes fruits .....	354
	■ Les légumes racines .....	354
	■ Les légumes tiges .....	354
	■ Les tubercules .....	354
	Les champignons .....	354
	■ La truffe .....	355

Les fruits .....	355
■ Les agrumes .....	358
■ Les fruits à noyau .....	358
■ Les fruits à pépins .....	359
■ Les baies .....	359
■ Les melons .....	359
■ Les fruits tropicaux .....	359
■ La cuisson des fruits .....	359
Les légumineuses .....	359
Les noix .....	359
Les graines .....	360
<b>5.13 Quelle est la saveur optimale des produits laitiers ? .....</b>	<b>360</b>
Le lait .....	360
La crème .....	361
Le yogourt .....	361
Les fromages .....	361
<b>5.14 Quelle est la saveur optimale des produits céréaliers ? .....</b>	<b>362</b>
Le pain .....	362
Le riz .....	362
Les pâtes alimentaires .....	362
Les pâtisseries .....	362
<b>5.15 Quelle est la saveur optimale des produits carnés et des œufs ? .....</b>	<b>364</b>
La saveur optimale des produits carnés .....	364
■ L'animal et son élevage .....	364
■ La composition de la viande .....	364
■ Le mode de cuisson .....	364
■ Le bœuf et le veau .....	368
■ Le porc .....	368
■ L'agneau .....	368
■ La volaille .....	368
■ Le fumage .....	369
■ La charcuterie .....	370
La saveur optimale des œufs .....	372
<b>5.16 Quelle est la saveur optimale des produits de la pêche ? .....</b>	<b>372</b>
Le poisson .....	372
■ Le poisson d'eau salée .....	372
■ Le poisson d'eau douce .....	373
■ La cuisson .....	374
Les crustacés .....	374
■ La cuisson .....	374
Les mollusques .....	374
<b>5.17 Comment la saveur se détériore-t-elle ? .....</b>	<b>375</b>
Les conditions d'entreposage inadéquates .....	375
■ Une température d'entreposage inappropriée .....	375
■ Un temps d'entreposage excessif .....	376
■ Les variations ou les excès du taux d'humidité .....	376
Les modifications chimiques internes .....	376
La contamination microbienne .....	376

<b>5.18 Quelle est l'utilité de la flaveur dans le domaine alimentaire ?</b> .....	377
Établir le profil de flaveur .....	377
■ Comment procéder? .....	378
■ Quels principes appliquer? .....	378
En restauration .....	380
■ Le jumelage des produits .....	380
■ L'harmonie des saveurs .....	380
En industrie alimentaire .....	383
■ L'analyse sensorielle descriptive .....	384
■ Les aromatisants .....	385
■ Les composés chimiques .....	386
■ Comment utilise-t-on ces composés chimiques? .....	388
<b>Exercices pratiques</b> .....	395
<b>5.1</b> Description d'eaux gazeifiées selon la pétillance .....	396
<b>5.2</b> Profil de flaveur de prunes .....	398
<b>5.3</b> Profil de flaveur de salsas .....	400
<b>5.4</b> Identification d'épices et d'herbes selon la flaveur .....	402
<b>5.5</b> Profil de flaveur d'une salade de pâtes alimentaires .....	404
<b>5.6</b> Profil de flaveur d'exhausteurs de goût .....	406
<b>5.7</b> Profil sensoriel d'une céréale à déjeuner .....	408
<b>5.8</b> Profil sensoriel de fromages .....	414
<b>Questions d'auto-évaluation</b> .....	418
<b>Défis à relever</b> .....	419
<b>MÉDIAGRAPHIE</b> .....	420
Documentation générale .....	420
Documentation spécifique .....	421
■ <b>CHAPITRE 1</b> – L'odeur et l'arôme .....	421
■ <b>CHAPITRE 2</b> – L'aspect .....	421
■ <b>CHAPITRE 3</b> – La saveur .....	421
■ <b>CHAPITRE 4</b> – La texture .....	422
■ <b>CHAPITRE 5</b> – La flaveur .....	424
<b>ANNEXE 1 VOCABULAIRE DE L'ANALYSE SENSORIELLE</b> ..	425
■ Propriété .....	425
■ Descripteurs .....	425
Terminologie générale .....	426
Terminologie relative à la physiologie .....	427
Terminologie spécifique des propriétés organoleptiques .....	428
■ Aspect .....	428
■ Saveur .....	433
■ Texture .....	436
■ Flaveur .....	443

<b>ANNEXE 2</b>	<b>PROTOCOLES DE PRÉPARATION ET DE PRÉSENTATION DES ÉCHANTILLONS</b> .....	449
<b>1</b>	<b>Quelles sont les consignes générales à respecter quand on procède à une analyse sensorielle ?</b> .....	449
<b>2</b>	<b>Comment préparer des échantillons uniformes pour une analyse sensorielle ?</b> .....	450
	■ La dilution .....	450
	■ La matière de support .....	450
	■ La température .....	450
	■ Les ustensiles et l'équipement .....	451
	■ La préparation homogène des échantillons .....	451
<b>3</b>	<b>Comment présenter des échantillons uniformes pour une analyse sensorielle ?</b> .....	452
	■ L'anonymat des échantillons .....	452
	■ Le codage .....	452
	■ L'éclairage .....	452
	■ La température .....	453
	■ Les ustensiles et la vaisselle .....	453
	■ Le nombre d'échantillons .....	455
	■ La grosseur des portions .....	455
	■ L'échantillon de référence .....	455
	■ Le schéma du plateau de dégustation .....	455
	■ L'ordre de présentation .....	456
<b>4</b>	<b>Quelles sont les consignes de préparation et de présentation des différentes catégories d'aliments ?</b> .....	458
	■ Les légumes .....	459
	■ Les fruits .....	459
	■ Les produits laitiers .....	459
	■ Les produits céréaliers .....	459
	■ Les produits carnés, les œufs et les produits de la pêche .....	460
	■ Les légumineuses, les noix et le tofu .....	460
	■ Les boissons .....	460
	■ Les bouillons, les crèmes, les potages et les soupes .....	460
	■ Les assaisonnements, les épices, les herbes et les légumes déshydratés .....	460
	■ Les condiments .....	461
	■ Les marinades .....	461
	■ Les huiles, les matières grasses et les vinaigrettes .....	461
	■ Les grignotines, les sauces trempettes et les sauces d'accompagnement .....	461
	■ Les desserts, les pâtisseries et les sucreries .....	461
	Protocoles de préparation et de présentation des échantillons .....	462
	■ Les légumes .....	462
	■ Les fruits .....	464
	■ Les produits laitiers .....	465
	■ Les produits céréaliers .....	469
	■ Les produits carnés, les œufs et les produits de la pêche .....	475

■ Les légumineuses, les noix et le tofu .....	484
■ Les boissons .....	486
■ Les bouillons, les crèmes, les potages et les soupes .....	488
■ Les assaisonnements, les épices, les herbes et les légumes déshydratés .....	490
■ Les condiments .....	491
■ Les marinades .....	492
■ Les huiles, les matières grasses et les vinaigrettes .....	493
■ Les grignotines, les sauces trempettes et les sauces d'accompagnement .....	494
■ Les desserts, les pâtisseries et les sucreries .....	496