

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	7
--------------------	---

CHAPITRE 1 L'ODEUR ET L'ARÔME

CONSIGNES DE RÉALISATION DES EXERCICES PRATIQUES. . .	17
---	----

Exercice 1.1 Identification d'épices et d'herbes selon l'odeur 18

Activités complémentaires

Activité 1 – Association de l'odeur à l'aspect de l'épice ou de l'herbe.	22
--	----

Activité 2 – Intensité des odeurs d'une épice, le gingembre séché et frais	22
--	----

Activité 3 – Intensité des odeurs d'une herbe, le basilic séché et frais.	23
---	----

Exercice 1.2 Identification de condiments selon l'odeur 26

Activités complémentaires

Activité 1 – Intensité des odeurs de condiments à base de tomate	29
--	----

Activité 2 – Intensité des odeurs de vinaigre de diverses variétés de moutarde . . .	30
--	----

Exercice 1.3 Identification de tisanes selon l'odeur 33

Activité complémentaire – Association de l'odeur à l'aspect de tisanes	36
--	----

Exercice 1.4 Identification d'huiles selon l'odeur 39

Activité complémentaire – Intensité de l'odeur de produits à base de sésame . . .	42
---	----

Exercice 1.5 Identification de bonbons durs selon l'arôme 45

Activité complémentaire – Comparaison de l'odeur d'un bonbon à son arôme. . .	47
---	----

Exercice 1.6 Notation de cafés selon l'arôme et l'odeur 50

Activités complémentaires

Activité 1 – Intensité des odeurs de grains de café de différentes torrifications . . .	53
---	----

Activité 2 – Intensité des odeurs et des arômes de cafés de différentes torrifications.	53
--	----

CHAPITRE 2 L'ASPECT

CONSIGNES DE RÉALISATION DES EXERCICES PRATIQUES. . .	58
---	----

Exercice 2.1 Identification de laits colorés et aromatisés 60

Activités complémentaires

Activité 1 – Intensité de l'odeur et de l'arôme de liquides aromatisés, selon le liquide de dispersion	64
---	----

Activité 2 – Comparaison des odeurs et des arômes d'essences de vanille et d'une gousse de vanille	65
---	----

Exercice 2.2 Identification de jus de pomme selon la couleur et la limpidité . . .	69
Activités complémentaires	
Activité 1 – Description de la couleur de sirops d’érable	72
Activité 2 – Description de la couleur de thés	73
Activité 3 – Comparaison de la couleur de gélatines à l’orange	74
Exercice 2.3 Identification de carottes selon l’aspect	77
Activité complémentaire – Identification de haricots verts selon l’aspect	80
Exercice 2.4 Identification de variétés de laitues selon l’aspect	83
Activités complémentaires	
Activité 1 – Comparaison de l’aspect d’épinards frais et congelés	86
Activité 2 – Comparaison de l’aspect de variétés de choux	86
Exercice 2.5 Identification de variétés de pommes selon l’aspect	89
Activité complémentaire – Comparaison de l’aspect de poires fraîches	91
CHAPITRE 3 LA SAVEUR	
CONSIGNES DE RÉALISATION DES EXERCICES PRATIQUES. . .	94
Exercice 3.1 Notation de sirops selon la sucrosité.	96
Activité complémentaire – Notation d’édulcorants liquides selon la sucrosité	98
Exercice 3.2 Identification de boissons gazeuses	101
Activité complémentaire – Essai triangulaire de jus d’orange	104
Exercice 3.3 Classement de solutions selon la salinité	107
Activité complémentaire – Classement de bouillons de poulet selon la salinité	110
Exercice 3.4 Notation de vinaigres selon l’acidité	113
Activité complémentaire – Notation de boissons de pamplemousse selon l’acidité	117
Exercice 3.5 Classement de laitues selon l’amertume.	120
Activité complémentaire – Classement d’échantillons de chocolat noir selon l’amertume	123
Exercice 3.6 Notation de chocolats selon l’amertume et la sucrosité	126
Activité complémentaire – Notation de jus de canneberge selon l’amertume et la sucrosité	129
Exercice 3.7 Identification des saveurs élémentaires de liquides	133
Activité complémentaire – Notation de ketchups selon l’amertume et la sucrosité	136
Exercice 3.8 Classement de crèmes glacées selon la sucrosité	139
Activité complémentaire – Classement de crèmes desserts selon la sucrosité	142
Exercice 3.9 Notation de cafés selon l’amertume.	145
Exercice 3.10 Classement de yogourts selon l’aigreur	151
Activité complémentaire – Classement de crèmes sures et de yogourt grec selon l’aigreur	154
Exercice 3.11 Classement de vinaigrettes selon la lipidité	157
Activité complémentaire – Classement de croustilles de maïs selon la lipidité	160

CHAPITRE 4 LA **T**EXTURE

CONSIGNES DE RÉALISATION DES EXERCICES PRATIQUES. . . 163

Exercice 4.1 Description de produits selon la conformation 165

Activité complémentaire – Description de légumes selon la conformation
et la cohésion-fragilité. 167

Exercice 4.2 Description de produits céréaliers selon la granulosité 170

Activité complémentaire – Description de produits céréaliers selon la granulosité
et l’humidité 173

Exercice 4.3 Classement de fruits selon l’humidité 176

Activité complémentaire – Description de melons selon l’humidité
et la cohésion-mâchement 179

Exercice 4.4 Classement de croustilles selon la lipidité 182

Activité complémentaire – Classement de saucisses selon la lipidité
et l’élasticité 185

Exercice 4.5 Classement de fromages selon la dureté 188

Activité complémentaire – Classement de pommes selon la dureté
et la cohésion-fragilité. 191

**Exercice 4.6 Description de biscuits, de craquelins et de croustilles
selon la cohésion-fragilité** 194

Activité complémentaire – Description de barres granolas
selon la cohésion-fragilité et la granulosité. 197

Exercice 4.7 Description de charcuteries selon la cohésion-mâchement 201

Activité complémentaire – Description de noix selon la cohésion-mâchement
et la dureté 203

Exercice 4.8 Description de produits selon la cohésion-broyabilité 207

Activité complémentaire – Description de gâteaux selon la cohésion-broyabilité
et l’élasticité 210

Exercice 4.9 Description de jus de pomme selon la viscosité 213

Activité complémentaire – Description d’édulcorants liquides selon la viscosité
et la cohésion-mâchement 215

Exercice 4.10 Classement de crèmes selon la viscosité et la lipidité 219

Activité complémentaire – Description de sauces sucrées selon la viscosité
et l’adhérence 221

**Exercice 4.11 Notation de beurres de noix et de tartinades
selon l’adhérence** 225

Activité complémentaire – Notation de pâtés selon l’adhérence et classement
de pâtés selon la lipidité 228

Exercice 4.12 Description de la texture d’une bagatelle 231

Activité complémentaire – Description de la texture d’une lasagne 234

CHAPITRE 5 LA **F**LAVEUR

CONSIGNES DE RÉALISATION DES EXERCICES PRATIQUES. . . 237

Exercice 5.1 Description d’eaux gazeifiées selon la pétillance 239

Activité complémentaire – Profil de saveur de kéfirs 242

Exercice 5.2 Profil de flaveur de prunes	245
Activité complémentaire – Profil de flaveur de thés	248
Exercice 5.3 Profil de flaveur de salsas	251
Activité complémentaire – Profil de flaveur de saucisses	254
Exercice 5.4 Identification d'épices et d'herbes selon la flaveur	257
Activité complémentaire – Identification de bouillons selon la flaveur	261
Exercice 5.5 Profil de flaveur d'une salade de pâtes alimentaires	264
Activité complémentaire – Profil de flaveur d'une salade de légumineuses	267
Exercice 5.6 Profil de flaveur d'exhausteurs de goût	270
Activité complémentaire – Profil sensoriel de ketchups	273
Exercice 5.7 Profil sensoriel d'une céréale à déjeuner	277
Activité complémentaire – Profil sensoriel de pains	282
Exercice 5.8 Profil sensoriel de fromages	287
Activité complémentaire – Profil sensoriel de sauces à spaghetti	292