

Acquérir les bases de l'analyse sensorielle ; mettre en place des tests d'analyse sensorielle adaptés à la R&D, la qualité et la production ; utiliser les statistiques appliquées à l'analyse sensorielle.



Analyse sensorielle pour l'industrie agro-alimentaire

PROGRAMME

Le goût et la verbalisation des perceptions sensorielles

Règles de base pour conduire une séance de dégustation

Mise en place de tests de différence

Mise en place de tests descriptifs rapides

Conduite d'un panel expert en entreprise



Le profil des participants

Techniciens et Ingénieurs en IAA

Les prérequis

Bases en sciences des aliments et statistique

Modalités pédagogiques

Apports théoriques sur les outils de l'analyse sensorielle

Pratique en laboratoire de différents tests simples

Traitement statistique des données sensorielles



Points forts de la formation

Méthodes d'analyse sensorielle adaptées aux contraintes de l'entreprise



Les profils des intervenants

Céline JOUQUAND
Enseignant-Chercheur
Formulation et Analyse sensorielle

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STAI 116

1200 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de la session



Plus d'informations auprès du responsable formation continue :

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr