

NIVEAU
P

DHQ47

825 euros HT
(par personne)

PERSONNE RESSOURCE : BRUNEAU DURENCEAU

☎ 04 50 03 47 13

ANIMATEUR PRINCIPAL : M. Odile PLAISANCE (DESS Gestion des Propriétés sensorielles - ENSBANA)

DATES : DU 21 AU 23 SEPTEMBRE 2010 (3 JOURS) SEMAINE 38

LIEU DE FORMATION : ENILV - BP 141 - 74805 LA ROCHE SUR FORON

ANALYSE SENSORIELLE DES PRODUITS LAITIERS



OBJECTIFS GÉNÉRAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront

- Être capables de décrire les qualités et défaut organoleptiques de différents produits laitiers.
- Être capables de mettre en oeuvre différents tests d'analyse sensorielle (test triangulaire, test de classement et test descriptif).
- Être capables d'analyser et d'interpréter les résultats issus de ces tests sensoriels.



PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

- Techniciens de production, laboratoire, qualité.
- Cadres intermédiaires.



CONDITIONS DE FORMATION

- Le stage se déroule au laboratoire d'analyse sensorielle de l'ENILV.



MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

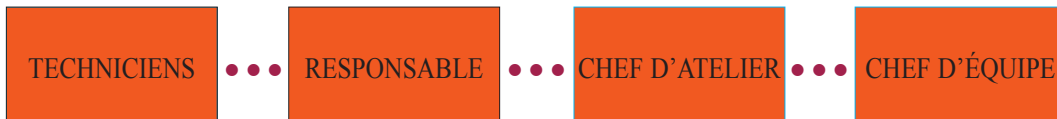
- La formation alternera apports théoriques, pratiques dont des études de cas concrets.



OPTIONS

- Les cas concrets peuvent être adaptés aux produits fabriqués par l'entreprise du stagiaire.

POSITIONNEMENT TECHNIQUE



PROGRAMME DE LA FORMATION

- PRESENTATION DE L'ANALYSE SENSORIELLE :

- * Définition
- * Intérêt de l'analyse sensorielle
- * Règles de bonnes pratiques de l'analyse sensorielle

- LES TESTS SENSORIELS : Théorie, mise en oeuvre pratique appliquée aux produits laitiers, traitement de résultats.

- * L'épreuve triangulaire
- * L'épreuve de classement
- * L'épreuve descriptive