

L'analyse sensorielle



Définition

L'analyse sensorielle consiste à étudier **les caractéristiques sensorielles** des produits en faisant intervenir l'homme à travers ses cinq sens.

1. Les cinq sens

Analyser un produit consiste à le décrire selon un **ensemble de descripteurs** qui repose sur chacun de nos sens.



a. **La vue**

La vue est la première perception qui nous permet d'identifier un plat ou un aliment. Elle influe beaucoup sur notre jugement et conditionne fortement nos autres perceptions, d'où l'importance accordée à la présentation.

Ce que perçoit l'œil	Descripteurs de la vue
État	Liquide, solide, vaporeux, aéré. Frais, flétri, taché. Cuisson à point...
Forme et volume	Géométrique, symétrique. Centré, éclaté, désordonné. Hauteur régulière, irrégulière. Empilé, tassé, compact, massif, plat, déstructuré...
Couleur	Contraste de couleur : De la plus claire à la plus foncée... Teintes de couleur : Violet, rouge, orange, jaune... Intensité : Vive, éclatante, terne, mate, brillante, pastel...

Ce que perçoit l'œil	Descripteurs de la vue
Aspect	Lisse, opaque, transparent, trouble, limpide, rugueux, grumeleux, homogène, cru ou cuit...



b. L'odorat

En percevant les molécules aromatiques volatiles libérées par les aliments, le nez permet d'identifier, de classer et d'associer des odeurs à des produits parfois sans même les avoir vus. Les parfums et arômes dégagés par un plat vont renseigner sur sa nature et sur sa composition.



Ce que perçoit le nez	Descripteurs de l'odorat
Parfums	Fort, puissant, brûlé, épicé, agréable, acidulé, âcre, aigre, alcoolisé, ammoniacal, beurré, caillé, caramélisé, boisé,
Arômes	épicé, floral, parfumé, doux, fade, fort, faible, frais, fruité, herbacé, iodé, léger, levure, moisi, terre, rance, savon, soufré, vinaigré, javellisé, nauséabond, faisandé, putride, rance.
	Odeur marquée de..., légère de...
	Odeur prononcée de...
	Odeur caractéristique de...
	Inodore

c. Le goût



Le goût est une sensation perçue par la langue. Il existe 4 saveurs de base :

le sucré, le salé, l'acide et l'amer auxquelles il faut rajouter d'autres impressions comme l'astringence, le métallique, le piquant.

En réalité, il existe des milliers de saveurs qui sont la combinaison des saveurs de base influencées par des facteurs sociaux, culturels ou religieux. Une saveur peut être perçue différemment selon les pays. Il existe par exemple au Japon une saveur appelée *Umami* qui signifie *délicieux* et qui se retrouve notamment dans les bouillons de viande.

Le goût, dans un sens plus large associé à l'odorat, se compose de saveurs et de parfums que l'on regroupe sous le nom de **flaveur** :

Ce que perçoit la langue	Descripteurs du goût
Les saveurs qui forment le goût	Acide (vinaigre, agrumes), alcoolisé, amer (endive, artichaut), aigre, âpre, astringent, doux, fade, fermenté, fort, corsé, fruité, gras, boisé, insipide, neutre, salé, sucré, vert, métallique, piquant, pimenté, épicé, délicat, fin, doux, acidulé, passé, éventé... Goût de fraise, de chocolat, de lait...



d. **Le toucher**

L'entrée en contact avec l'aliment peut se faire de différentes façons :

- ▶ Par les doigts ou la fourchette ;
- ▶ Par les lèvres, les dents, la langue et le palais.

De cette façon, différentes sensations seront perçues :



Le toucher renseigne sur	Descripteurs du toucher
Texture et consistance	Liquide, solide, friable, moelleux, mou, dur, cassant, collant, épais, sec, sirupeux, crémeux, onctueux, tendre, mousseux, pâteux, élastique, souple, fondant, granuleux, gras, léger, gélatineux, lourd, croustillant, croquant, sableux...
Température	Frais, bouillant, glacé, froid, chaud, brûlant, tiède...



e. L'ouïe


L'oreille va apporter des sensations complémentaires (comme le croustillant du pain frais) qui influent sur notre ressenti.

Ce que perçoit l'oreille	Descripteur de l'ouïe
Les bruits provoqués par la mastication	Cassant, croquant, croustillant, pétillant, crissant...
.....
.....

2. Le test organoleptique

Il consiste à analyser un plat ou une préparation en décrivant ses caractéristiques à l'aide des descripteurs et par l'utilisation des cinq sens.

Pour ce faire, on utilise une grille d'analyse.

Préparation testée : Macédoine mayonnaise		Date :
		
	Observations	Rectificatifs préconisés
Aspect	Couleur : vives. Forme et volume : dés de légumes irréguliers.	Respecter le taillage en macédoine.
Odeur	Agréable de légumes frais.	Aucun.
Saveur	Mayonnaise légèrement vinaigrée. Légumes trop salés.	Diminuer la quantité de vinaigre dans la mayonnaise. Bien doser les assaisonnements.
Texture	Légumes croquants. Mayonnaise onctueuse.	Aucun.

Les descripteurs utilisés doivent être précis et pertinents. Il faut donc éviter les observations d'ordre général et personnel comme « c'est bon », « je n'aime pas »...