

## Méthodes rapides et alternatives au profil sensoriel conventionnel



15 et 16 mai 2018



ONIRIS - Site de la Géraudière



12 participants



700 €

|   |  |
|---|--|
| Objectifs pédagogiques                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendre, choisir et mettre en oeuvre des méthodes sensorielles rapides pour établir une caractérisation de produits</li> <li>Intégrer les outils statistiques pour interpréter les résultats</li> </ul>  |
| Publics concernés<br>Pré-requis                     | Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Marketing - Analystes sensoriels  |
| Programme   | <p><b>Jour 1 - 9h00 - 12h00 et 13h30 - 17h30</b><br/>           Evolution du contexte de réalisation des analyses sensorielles<br/>           Brefs rappels sur les méthodes de caractérisation sensorielle conventionnelles<br/>           Introduction aux différentes méthodes rapides et alternatives au profil conventionnel (avantages/inconvénients)<br/>           Présentation du Profil Flash et du profil libre<br/>           Réalisation pratique d'un test de profil Flash</p> <p><b>Jour 2 - 9h00 - 12h00 et 13h30 - 17h30</b><br/>           Présentation du tri libre et du Napping<br/>           Réalisation pratique d'un test de tri libre<br/>           Présentation du CATA<br/>           Présentation du test dynamique de Dominance Temporelle des Sensations (DTS)<br/>           Réalisation pratique d'un test de DTS<br/>           Formation réalisée dans le laboratoire sensoriel d'Oniris normalisé dédié aux évaluations sensorielles (NF EN ISO 8589)</p> |
| Modalités d'apprentissage                           | Exposés : 7 h – Travaux Pratiques : 7 h - Total : 14 h   |
| Formateurs avec mention de leurs titres et diplômes | Evelyne Vigneau - Professeur - DE-MS-C-Sensométrie - Chimiométrie<br>Philippe Courcoux - Maître de conférence - DE-MS-C-Sensométrie - Chimiométrie<br>Clément Catanéo - Maître de conférence - DE-BPSA-Biochimie alimentaire industrielle<br>Cécile Rannou - Ingénieur de recherche - DE-BPSA-Biochimie alimentaire industrielle   |
| Evaluation des acquis de formation                  | Questionnaire et quizz d'auto-évaluation avec correction   |
| Validation  | Délivrance d'une attestation de suivi et d'évaluation des acquis de la formation   |

### Responsables pédagogiques

Clément Catanéo - Maître de conférence - DE-BPSA-Biochimie alimentaire industrielle  
 Cécile Rannou - Ingénieur de recherche - DE-BPSA-Biochimie alimentaire industrielle  
 tél : 02 51 78 65 31  
 clement.cataneo@oniris-nantes.fr  
 cecile.rannou@oniris-nantes.fr

### Contact administratif

Service Formation Continue  
 Tél. 02 51 78 55 00  
 Fax 02 51 78 55 01  
 formation.continue@oniris-nantes.fr