

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 13 – Avril 1994

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 5 Méthodes analytiques générales

Notice n° : 1994-0231

La formation d'un jury d'analyse sensorielle

Issanchou S., Lesschaeve I.

Annales des Falsifications et de l'Expertise Chimique, 1993, 86 (920), p. 241-252

◆ Analyse

Lorsque l'on souhaite apprécier la qualité des produits alimentaires, on fait appel de plus en plus souvent à l'évaluation sensorielle, dont l'objectif est d'étudier la réponse humaine aux propriétés organoleptiques.

L'évaluation sensorielle recouvre deux domaines différents : d'une part, **l'analyse sensorielle** qui permet d'accéder aux composantes qualitatives et quantitatives de la réponse humaine et qui répond aux questions du type : "Ces produits sont-ils sensoriellement différents ?", "Quelles sont les caractéristiques sensorielles de ces produits ?" et d'autre part, **les études d'acceptabilité** qui s'intéressent à la composante hédonique de la réponse humaine et qui permettent de répondre à des questions du type : "Quel est le produit préféré ?", "Ce produit plaît-il ?".

Dans le cas où l'on veut résoudre des problèmes analytiques, c'est à dire dans le cas de l'analyse sensorielle, il faut alors sélectionner un groupe de personnes selon un certain nombre de critères puis les entraîner. Ce groupe constituera l'instrument de mesure.

L'auteur expose les étapes de la mise en place d'un panel d'analyse sensorielle et indique également les contraintes liées au recrutement interne.

Plusieurs phases sont nécessaires dans la mise en place du groupe. Un entretien individuel permet de connaître la disponibilité et l'état de santé de chaque volontaire. Des épreuves sensorielles sont mises en place pour évaluer la capacité de chacun à discriminer et à reconnaître des stimuli, à mémoriser des caractéristiques (odeur, saveur, texture) ou à décrire des perceptions. Une fois ces tests réalisés, on peut sélectionner les candidats ayant obtenu un certain niveau pour chaque épreuve.

Les aspects liés au caractère de l'individu tels que la motivation, l'honnêteté, la faculté de concentration devront également être pris en compte.

Avant de réaliser une épreuve sensorielle, le groupe devra être entraîné en fonction de la tâche qui lui sera demandée.

Enfin l'auteur aborde quelques questions liées au maintien du groupe, à la taille du groupe nécessaire mais également aux qualités demandées à l'expérimentateur.

En conclusion, l'auteur souligne la nécessité d'un suivi régulier des performances des membres du jury et indique que la formation du groupe qui est longue et coûteuse est indispensable si l'on veut avoir un outil fiable et performant.

Analyse réalisée par : Cardinal M. / IFREMER