



Physiologie et pratique de l'analyse sensorielle



Niveau d'étude
BAC +4



ECTS
2 crédits



Composante
Faculté des
Sciences

En bref

- › **Date de début des cours:** 1 sept. 2021
- › **Langue(s) d'enseignement:** Français
- › **Méthode d'enseignement:** En présence
- › **Organisation de l'enseignement:** Formation initiale
- › **Ouvert aux étudiants en échange:** Non

TP : 8h

Objectifs

Connaître les bases de la physiologie de la perception olfactive et gustative et les appliquer à l'analyse sensorielle de molécules d'importance en Parfumerie et Aromatique

Contrôle des connaissances

Contrôle des connaissances : 60% Contrôle terminal (2 sessions), 40% TP

Présentation

Description

Cours : Etude de la gustation et de l'olfaction (réception et transmission des messages, codage des informations, importance psychophysiologique), notions d'analyse sensorielle.

Travaux Pratiques : Apprentissage de référents utilisés en parfumerie et en aromatique. Description, comparaison, mémorisation, détermination des seuils limites de reconnaissance, application de la notion de puissance olfactive et de volatilité à la recherche d'accords.

Volumes horaires* :

CM : 12h

Syllabus

étude de la gustation et de l'olfaction

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Norbert CHAUVET

✉ norbert.chauvet@umontpellier.fr



Lieu(x)

› Montpellier - Triolet