MICRO CERTIFICATION | Conception et exploitation de tests sensoriels - Mise en œuvre de tests discriminants

Durée
1 jour

Structure de formation
Service Commun de la Formation Continue , Faculté des Sciences

Présentation

Cette microcertification offre une approche pratique et immédiatement opérationnelle de la mise en œuvre de tests sensoriels discriminants.
Réalisée en présentiel dans les laboratoires de la Faculté des Sciences, elle s'appuie sur des cas concrets issus des besoins du monde socio#professionnel, tels que les changements d'ingrédients, la comparaison de formules ou encore le contrôle qualité.

Anne-Marie Pensé-Lhéritier, intervenante sur cette formation, est Docteur des Sciences Pharmaceutiques, HDR, experte internationale en formulation et évaluation sensorielle appliquée à l'innovation produit, coordinatrice d'un groupe de travail européen en sciences sensorielles (European Sensory Society E3S), consultante auprès des entreprises cosmétiques et pharmaceutiques et auteure d'ouvrages scientifiques de référence et de nombreuses publications internationales.

Consulter la plaquette

Les + de la formation

Prochaine session de formation : 3 juin 2027

- Formation courte axée sur la pratique et l'application immédiate
- Réalisée en présentiel dans les laboratoires de l'université
- Basée sur des études de cas concrètes (changement d'ingrédient, comparaison de formule, contrôle qualité)
- Utilisation d'un logiciel professionnel d'analyse sensorielle (Tastelweb®)
- Alternance d'apports méthodologiques, de manipulation de produits et d'analyses de résultats

Objectifs

- Mise en œuvre de tests discriminants (test triangulaire, test par paire, test de distance à la différence)
- Analyse et interprétation de données sensorielles
- Utilisation autonome d'un logiciel professionnel de tests sensoriels : Tastelweb®

Admission

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 03 septembre 2026

Public cible

Professionnels des secteurs cosmétique

Droits de scolarité

Frais de formation : 785 € TTC (tarif unique)

Pré-requis obligatoires

Niveau minimum BAC+2 / BAC+3 dans les domaines scientifiques (agroalimentaire, biologie, chimie, sciences du vivant...) OU expérience professionnelle dans un secteur utilisant l'évaluation sensorielle, le contrôle qualité ou la R&D produits

Infos pratiques

Contacts

Contact administratif

sfc-fds@umontpellier.fr

sfc-fds@umontpellier.fr

Responsable pédagogique

Veronique MONTERO

veronique.montero@umontpellier.fr

Lieu(x)

Montpellier - Faculté des Sciences

En savoir plus

Le site du Service Formation Continue

https://sfc.edu.umontpellier.fr/

Vidéo de présentation de la Formation Continue

https://video.umontpellier.fr/video/20063-le-service-formation-continue-de-luniversite-de-montpellier/

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 03 septembre 2026

Programme

Organisation

7 heures de formation en présentiel - *Formation accessible en intra-entreprise*

Une session de formation est prévue pour l'année en cours :

- 3 juin 2027

PROGRAMME

- **Panorama et choix du test selon contexte et objectifs (1h)**
- **Changement d'ingrédient avec test triangulaire (2h)**

Présentation du test triangulaire

Cas d'étude 1 : Changement d'ingrédients
Cas d'étude préparé par le formateur - Usage du
logiciel Tastelweb® :

- Création du dispositif triangulaire sur un logiciel
- Saisie des résultats du test triangulaire
- Analyse des résultats

- **Sélectionner une formulation avec un test par paire (2h)**

Présentation de test de comparaison par paire

Cas d'étude 2 : Proposition de deux formulations à comparer :

- Evaluation sensorielle de deux produits
- Analyse des résultats

- **Conformité produit fini avec test sur échelle de différence (2h)**

Présentation du test distance à la référence

Cas d'étude 3 : Suivi stabilité
Etude de cas guidée sur un exemple fourni par le formateur - Usage du logiciel Tastelweb® :

- Mise en place pratique d'un test de distance à la différence

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 03 septembre 2026

- Evaluation sensorielle des produits
- Saisie des résultats sur logiciel Tastelweb®
- Analyse des résultats

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 03 septembre 2026