

**Annexe 3 : L'ANALYSE SENSORIEL DU PAIN**

<https://www.boulangeriesnet.fr/bn/bnweb/artologie.php>

L'artologie est la connaissance du pain, de la culture des céréales à la dégustation; en passant tant par la meunerie, le pétrissage que par la conduite de la fermentation, le façonnage, la coupe et la cuisson.

**L'EXAMEN VISUEL DU PAIN**

Il permet d'apprécier l'aspect de la grigne (scarification du pain), de la croûte, de la clé (dessous du pain), de l'alvéolage de la mie, du poids (la densité) et de l'éventuelle croustillance. On les décrit en ces termes:

**Aspect de la croûte:** La brillance La croustillance L'épaisseur. Nuance de couleur: Blanche Farinée Doré Chatoyante Brun Ocre Noire.

**Aspect de la grigne:** Jetée Fermée Plate Farinée Fine Dentellée Epaisse Régulière Irrégulière Nuance de couleur de tranche de la grigne: Doré Brun Ocre Noire.

**Aspect de la clé:** Ouverte Fermée Ferrée Epaisse Sonnante Molle Nuance de couleur de tranche de la clé: Blanche Farinée Doré Brun Ocre Noire

**Aspect de la texture de la mie:** Collante Sèche Dense Alvéolée Sauvage Pâteuse Elastique Nuance de couleur de la mie: Blanche Crème Nacré Doré Jaune.

**Le poids:** Densité, définition de l'équilibre entre le poids et le volume: Lourd Léger

**L'EXAMEN OLFACTIF DU PAIN.**

L'examen olfactif permet d'analyser les parfums, odeurs exprimés par le pain.

Pour bien analyser cette phase, les artologues conseillent d'approcher le pain à 1 centimètre du nez et de serrer légèrement le pain, ceci propulse et concentrent mieux les parfums au niveau du nez.

Odeurs qui sont autant d'indices quant à la qualité du pain : les odeurs chaudes et riches soulignent une fermentation panair respectée. Au contraire, les odeurs froides et pauvres indiquent un pain issu d'une fabrication rapide avec peu de fermentation.

**Descripteurs de ces odeurs :**

Les odeurs de froment, de levures, de ferments, acidulés, de grillés, de noisettes, beurrées, de céréales, de fruits

...