

Lycée Paul Verges	Annexe 1 : analyse sensorielle de la brioche	AQPrFa 40 BioQ an.1	Version : 1
		M.A.J. le 12/06/25	Page 1 sur 2

Vous effectuerez deux types d'analyses :

Une analyse hédonique : il est demandé au consommateur d'évaluer le degré de plaisir ou de déplaisir procuré par la brioche.

Une analyse descriptive de profil : elle permet d'établir un profil sensoriel du produit.

Analyse hédonique :

Dans des conditions adaptées au test, faire goûter le produit à un panel de consommateur non expert (10 élèves)

Leur demander d'apprécier leur expérience sur une échelle de 1 à 5 :

1 : je n'aime pas du tout à 5 : j'aime énormément

Compiler les résultats dans un tableau (voir exemple ci-dessous) pour une analyse ultérieure, lorsque tous les groupes auront fabriqué leur brioche.

Consommateur	Note
A	
B	
C	
...	

Analyse de profil

L'analyse sera faite sur l'aspect général et le goût (profil partiel) en utilisant les descripteur suivants :

Aspect général en utilisant un vocabulaire non expert, de consommateur:

Régularité	Irrégulier, carré, plat, moulé, régulier, bien développé, bien formé
Uniformité de la section (coupe)	Irrégulier, belle forme, bel aspect, coupe nette
Développement	Bien gonflé, plat, irrégulier
Couleur	Terne, dorée, irrégulière

Goût, en utilisant un vocabulaire d'expert.

Goût de vinaigre	Intense, moyennement intense, peu intense, inexistant
Goût d'alcool	Intense, moyennement intense, peu intense, inexistant
Goût d'amande	Intense, moyennement intense, peu intense, inexistant
Goût de céréales	Intense, moyennement intense, peu intense, inexistant
Goût lacté, beurré	Intense, moyennement intense, peu intense, inexistant
Goût fermenté	Intense, moyennement intense, peu intense, inexistant
Goût de matière grasse	Intense, moyennement intense, peu intense, inexistant
Goût fruité	Intense, moyennement intense, peu intense, inexistant

Faire remplir chacun des deux tableaux à 4 élèves, puis conserver les résultats.

Analyse hédonique

Consommateur	Note
A	
B	
C	
D	
E	
F	
G	
H	
I	
J	

Analyses de profil

	Jury 1	Jury 2	Jury 3	Jury 4
Régularité				
Uniformité de la section (coupe)				
Développement				
Couleur				

	Jury 1	Jury2	Jury 3	Jury 4
Goût de vinaigre				
Goût d'alcool				
Goût d'amande				
Goût de céréales				
Goût lacté, beurré				
Goût fermenté				
Goût de matière grasse				
Goût fruité				

Tous les tableaux seront utilisés lorsque tous les groupes auront fait leur fabrication afin d'établir et de comparer les profils sensoriels.