



## Ministère de l'Enseignement Supérieur et la Recherche Scientifique

Université Larbi Ben M'hidi, Oum El Bouaghi

Institut des Sciences et des Techniques Appliquées (ISTA)



Département de Génie Biologique

**Spécialités :** Valorisation et Qualité des Produits Agroalimentaires

**Date :** 10/01/2026

**Module :** Initiation à l'analyse sensorielle **Niveau :** Licence 3<sup>ème</sup> année

**Durée :** 1h30 / 09.00 h -10.30 h

### Corrigé type de l' EXAMEN

#### Questions

##### 1. Questionnaire à Choix Multiple (QCM) (05 points)

*Choisissez la ou les bonnes réponses :*

**Q1 : L'analyse sensorielle est :**

A. Une méthode scientifique basée sur l'utilisation des sens humains

B. Une méthode permettant d'évaluer les caractéristiques d'un produit

C. Une technique exclusivement chimique

**Q2 : Quelle affirmation est correcte ?**

A. La qualité organoleptique est une méthode scientifique

B. L'analyse sensorielle sert à mesurer les qualités organoleptiques

C. Les qualités organoleptiques remplacent les analyses microbiologiques

**Q3 : Les expressions « qualité supérieure » et « mauvaise qualité » expriment :**

A. Une appréciation portée sur un aliment

B. Une comparaison entre différents produits

C. Une évaluation basée sur des analyses chimiques

**Q4 : Pourquoi utilise-t-on un questionnaire lors du recrutement des dégustateurs ?**

A. Pour affiner le choix des candidats

B. Pour recueillir des informations pertinentes sur les dégustateurs

C. Pour remplacer les tests sensoriels

#### **Q5:Les recommandations avant le panel incluent :**

**A. Ne pas manger, boire ou fumer pendant au moins 30 minutes avant le test**

**B. Réviser les informations nutritionnelles des produits à goûter**

**C. Assurer que les papilles et l'odorat ne soient pas perturbés**

#### **Quelles sont les différentes phases dans la perception des caractères organoleptiques d'un produit alimentaire ?(05 points)**

- La période éloignée, essentiellement suggestive, où interviennent seulement la vue, l'ouïe et l'odorat.
- La période rapprochée qui permet une identification plus nette de l'aliment par l'intermédiaire, non seulement de la vue, de l'ouïe, de l'odorat mais aussi du toucher.
- La période buccale : c'est ici que le goût et la texture prennent le relais. Les papilles gustatives captent les différentes saveurs, et les récepteurs tactiles détectent la consistance (croquant, moelleux, juteux). Cette phase est primordiale dans l'évaluation finale de l'aliment.
- La période post-consommation : Après avoir avalé, certaines sensations persistent (comme le goût résiduel, une sensation de gras ou d'amertume), influençant notre jugement sur l'aliment.

#### **3. Quelle est l'importance de la technologie sur les caractéristiques organoleptiques des produits alimentaires ? (05 points)**

- Traitement par le froid :

- Phénomène de cristallisation ;
- Phénomène de brunissement enzymatique.

- Traitement de séchage, déshydratation :

- Oxydations ;
- Modification de texture.

- Traitement de chauffage (pasteurisation, stérilisation) :

- Modification de texture ;

- Réaction de brunissement enzymatique

#### **4. Quels sont les facteurs qui influencent l'acceptabilité et l'appétibilité d'un aliment ? (05 points)**

##### **1. Facteurs influençant l'appétibilité :**

- Qualités organoleptiques** : Le goût, l'odeur, l'apparence, la texture sont les éléments clés qui influencent l'appétibilité.
- Expérience sensorielle immédiate** : Lorsqu'un aliment est présenté, ses qualités visuelles et olfactives jouent un rôle crucial dans la première impression.

##### **2. Facteurs influençant l'acceptabilité :**

- Préférences personnelles** : Les goûts individuels, les habitudes alimentaires, et les sensibilités culturelles.
- Contexte de consommation** : Le moment de la journée, l'humeur du consommateur, ou encore le cadre dans lequel le produit est consommé.
- Santé et nutrition** : Certains consommateurs peuvent trouver un aliment appétissant, mais inacceptable en raison de ses propriétés nutritionnelles (par exemple, un gâteau riche en calories).
- Aspects éthiques et écologiques** : Les préoccupations environnementales ou éthiques liées à la production des aliments (aliments bio, produits locaux, respect des animaux) peuvent également influencer l'acceptabilité.