

# Évaluation sensorielle: Initiation aux saveurs et arômes du miel



## Objectifs:

- Découvrir les grands principes de l'évaluation sensorielle au travers d'ateliers et de tests appliqués au miel
- Reconnaître les saveurs et les arômes caractéristiques de certains miels

## Programme:

Matin (3h30)

- Introduction à l'évaluation sensorielle
- Apprentissage des saveurs: tests de reconnaissance des saveurs sucrée, salée, acide et amère
- Reconnaissance d'odeurs caractéristiques du miel à partir de références aromatiques
- Ateliers sur l'aspect des miels: couleur, transparence, épaisseur, granulosité

Après-Midi (3h30)

- Tests de discrimination d'échantillons de miels
- Initiation à la méthode d'établissement de cartes organoleptiques (carte d'identité du miel)
- Description d'échantillons de miels à partir des caractéristiques d'aspect, de saveur et d'arôme vus précédemment
- Séance de questions/réponses

## Durée:

1 journée de 7 heures

**Date:** Le 3 Octobre 2014

## Intervenant:

**Mme Myriam LAURIE**

Ingénieur en agro-alimentaire  
Spécialiste de l'évaluation sensorielle des aliments  
DG Associée d'APINOV

## Nombre de participants:

18 personnes maximum

**Lieu:** La Rochelle

## Mode d'évaluation:

Questions-réponses par des participations actives des stagiaires

**Coût:** 100€ HT / personne