

# LE TEST ORGANOLEPTIQUE EN O.P.C

## PRESENTATION DU TRAVAIL

Ce travail consiste à évaluer une préparation culinaire sous ses différents aspects :

**A.O.S.T** (*Aspect, Odeur, Saveurs, Texture*)

Chacun de nos cinq sens jouent un rôle important et distinct dans l'analyse sensorielle lors du test organoleptique d'une préparation de cuisine ou de pâtisserie (*potages, sauces, pâtes, crèmes.....*)

L'appréciation personnelle résulte donc de la conjugaison d'un ensemble très subtil de tous ces mécanismes, de la culture, et des informations mémorisées différemment par chacun d'entre nous.

## LES YEUX, LA VUE

C'est là le premier de nos cinq sens qui nous donne une première information sur l'état général sur le produit :

*Forme, taille, couleur, aspect, volume.*

Elle est le début du test, elle prépare et conditionne parfois à tort les étapes suivantes de la dégustation.

## LE NEZ, L'ODORAT

Premier organe qui nous averti sur les odeurs qui nous entourent ou sur les parfums qu'exhalent une préparation.

L'odorat est moins développé chez l'homme que chez certains autres animaux. Il nous permet cependant d'apprécier et d'analyser les odeurs de deux façons bien distinctes

Le parfum : Directement par les fosses nasales (*premières informations venant de l'extérieur*).

L'arôme : par rétro olfaction en remontant du fond de la gorge (*plus de subtilité due aux dégagements de certains composés volatiles libérés lorsque l'aliment est humidifié*).

## LA PEAU, LES LEVRES, LA LANGUE, LA BOUCHE, LE TOUCHER

L'Appréciation tactile externe : Le toucher avec les doigts nous renseigne sur la forme, la consistance, la température, éventuellement sa texture de l'aliment ou de la préparation.

L'Appréciation tactile interne : La bouche, les lèvres et le palais viennent souvent compléter la première information donnée par les yeux et le toucher.

## L'OUÏE, LES OREILLES

La perception auditive se traduit parfois par des bruits, ou des sons venant de l'extérieur (*crissement ou crépitement d'un aliment en cuisson au four, ou un liquide dans un corps gras chaud.....*)

D'autres sensations sont perçues par l'oreille interne lors de la mastication d'un aliment croustillant (*biscotte, pain, sucre d'orge....*)

## LE GOUT, LA LANGUE

C'est le seul de nos cinq sens qui détecte les saveurs dégagées par un aliment.

Les saveurs de bases sont connues et classées comme suit : *salée, sucrée, acide, amère, bien d'autres sont aussi usitées et reconnues, mentholée, poivrée, anisée...*

Les appréciations varient de ces saveurs d'une personne à une autre, elles peuvent être détectées, ou supportées différemment selon ses habitudes alimentaires de chacun.

De la conjugaison des impressions **gustatives** et **olfactives** d'un produit soumis à une dégustation se dégage **sa flaveur**.

ASPECT	ODEUR	SAVEUR	TEXTURE		
Limpide Clair Couleur Trouble Mat Nappant Brillant Terne  <b>Formes diverses</b> <i>rond, carré....</i>  <b>Volumes</b> <i>Plat, sphérique..</i>	Brûlée Epicée Agréable Franche Prononcée Dominante... <i>Poisson, viande, Herbes.....</i>  <b>Odeurs caractéristiques du produit</b>  <i>menthe, vinaigre... ail,</i>	Salée Sucrée Acide Amère Poivrée Fadé Insignif Prononcée Corsée Juste Franche Epicée <i>(de quel type)</i>	Piquante Savoureuse Aigre Douce Aigre-douce Veloutée Flatteuse Sèche  -0-  <b>Tactiles</b>  Froide Chaude Tempérée	Croustillante Molle Dure Collante Epaisse Liquide Fluide Cassante Cordée Granuleuse Homogène Hétérogène	Fondante Crémeuse Onctueuse Ferme Pâteuse Consistante Sèche Nappant Feuilletée