



Description sensorielle de la carotte - recherche et mise au point d'une méthodologie

Submitted by Séverine Gagné on Wed, 03/25/2015 - 12:00

Titre	Description sensorielle de la carotte - recherche et mise au point d'une méthodologie
Type de publication	Article de revue
Auteur	Cottet, V. [1], Navez, B. [2], Villeneuve, F. [3], Jost, M. [4], Geoffriau, Emmanuel [5]
Pays	France
Type	Article scientifique dans une revue sans comité de lecture
Année	2012
Langue	Français
Date	juillet-août 201
Pagination	49-53
Volume	283
Titre de la revue	Infos-Ctifl
ISSN	0758-5373
Résumé en français	En évaluation sensorielle, la description des caractéristiques organoleptiques d'un produit par la méthode de profil sensoriel demande, dans un premier temps, de déterminer les descripteurs qui vont être pertinents dans la caractérisation du produit. Cet article présente les différentes étapes de mise en place d'une liste de descripteurs appliquée à la carotte. La carotte étant un produit consommé cru ou cuit et sous différentes formes, trois modes d'usage (carotte crue râpée, cuite entière, crue en rondelle...) vont être comparés, afin de déterminer quel est l'apport de chacune des méthodes dans la description du produit.
URL de la notice	http://okina.univ-angers.fr/publications/ua9145 [6]

Liens

- [1] [http://okina.univ-angers.fr/publications?f\[author\]=16092](http://okina.univ-angers.fr/publications?f[author]=16092)
- [2] [http://okina.univ-angers.fr/publications?f\[author\]=16091](http://okina.univ-angers.fr/publications?f[author]=16091)
- [3] [http://okina.univ-angers.fr/publications?f\[author\]=16093](http://okina.univ-angers.fr/publications?f[author]=16093)
- [4] [http://okina.univ-angers.fr/publications?f\[author\]=16103](http://okina.univ-angers.fr/publications?f[author]=16103)
- [5] <http://okina.univ-angers.fr/geoffriau/publications>
- [6] <http://okina.univ-angers.fr/publications/ua9145>

Publié sur *Okina* (<http://okina.univ-angers.fr>)