



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

INRAE



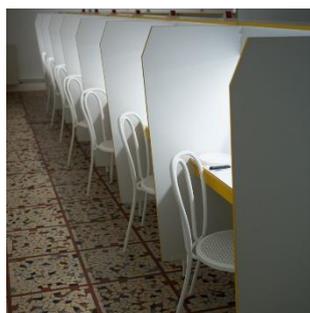
UE1206

Unité expérimentale Systèmes d'élevage avicoles alternatifs (EASM)

Laboratoire d'analyse sensorielle

Mission et objectifs

Dans le cadre de projets portant sur les systèmes d'élevages durables et innovants, ou pour améliorer la qualité des produits carnés, la caractérisation des viandes par le consommateur est incontournable. Pour cela, l'unité EASM s'est doté d'un laboratoire d'analyse sensorielle depuis 1995. Cet outil, au service des scientifiques d'INRAE et d'autres partenaires, teste et détermine la qualité organoleptique de multiples viandes. Depuis 2014, l'activité du laboratoire s'est diversifiée avec les dégustations de beurre, de fromage, d'œuf coque et de filet de poisson.



Photos : ©Inrae

Direction

Karine GERMAIN, directrice

Responsable de laboratoire

Karine METEAU

Quelques chiffres

- 1 ingénieur
- 1 technicien
- 12 cabines individuelles de dégustation
- 1 cuisine expérimentale
- 1 salle climatisée dédiée aux congélateurs / réfrigérateurs

Types d'échantillons

Poulet, dinde, canard, lapin, bœuf, veau, agneau, porc, poissons, foie gras, beurre, fromage, œuf

Équipements de cuisson

Rôtissoire, four, grill, bain-marie, micro-onde,...

Outil informatique

Logiciel Fizz

Compétences

Le laboratoire prend en charge la gestion des échantillons dès leur réception que ceux-ci soient frais ou congelés, la mise au point du processus de cuisson effectuée sur place (mode, température et temps de cuisson), la réalisation des tests organoleptiques au traitement statistique des données et à la restitution des résultats sous forme de rapports techniques.

Le laboratoire possède différents modes de cuisson pour préparer tous les types d'échantillons sans ajout de matière grasse ni d'assaisonnement afin de ne pas induire de biais dans la caractérisation des produits.

Le jury entraîné, composé de 12 personnes, analyse les différents échantillons (tests triangulaires, profils...) à raison d'une séance par semaine minimum selon les normes NF ISO8586-1 et NF V 09-006.

Collaboration et expertise

L'unité collabore avec les unités de recherche des différents départements INRAE et d'autres acteurs de la recherche (université, école Agro, ESA...) en partenariat dans le cadre de projets de recherche et d'expertise



Centre
Nouvelle-Aquitaine-Poitiers



Le Magneraud
17700 Saint Pierre d'Amilly
Tél. : + 33 (0)5 46 68 30 68

contact-easm@inrae.fr
<https://easm.isc.inrae.fr>

