



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

INRAe



UE1206

Direction

Stéphane FERCHAUD, directeur

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, poisson, foie gras, beurre, fromage, œuf

Equipements de cuisson

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

Outil informatique

Logiciel Fizz

Unité expérimentale Systèmes d'élevage avicoles alternatifs (EASM)

Laboratoire d'analyse sensorielle

Présentation

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, évalue la qualité organoleptique de produits issus d'animaux : viande, œuf, poisson, beurre, fromage.

L'objectif est d'analyser l'impact des facteurs d'élevage (mode d'élevage, alimentation, race, sexe, âge d'abattage, technologie de transformation...) sur la qualité sensorielle des produits par un jury entraîné.



Photos : ©Inrae

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.



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>