FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 2.1 IDENTIFICATION DE LAITS COLORÉS ET AROMATISÉS

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Évaluer l'odeur et l'arôme de ces trois échantillons de laits et les identifier en commençant par l'échantillon de gauche. Procéder de la façon suivante.

Flairer l'odeur de l'échantillon en prenant trois courtes et rapides inspirations, et ce, autant de fois que vous le voulez. Ensuite, prendre une gorgée de l'échantillon. La garder un minimum de 10 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Puis, expirer brusquement par le nez. Ensuite, remplir le tableau ci-dessous pour cet échantillon.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation. Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Couleur du lait	Percevez-vous une odeur ? Cocher ☑		Nommer l'odeur ou les odeurs perçues	Percevez-vous un arôme ? Cocher ☑		Nommer l'arôme ou les arômes perçus	Identifier l'essence ajoutée au lait
		Oui ☐	Non ☐		Oui ☐	Non ☐		
		Oui ☐	Non ☐		Oui ☐	Non ☐		
		Oui ☐	Non ☐		Oui ☐	Non ☐		

Formulaire téléchargeable au www.ccdmd.qc.ca/catalogue/apprecier-les-qualites-organoleptiques-des-aliments

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 2.2 IDENTIFICATION DE JUS DE POMME SELON LA COULEUR ET LA LIMPIDITÉ

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Évaluer la couleur et la limpidité des deux échantillons de jus de pomme en commençant par celui de gauche et en procédant de la façon suivante.

1. Vérifier la limpidité

Prendre l'erlenmeyer de la main gauche en le tenant par le goulot. L'élever à la hauteur de vos yeux. Placer les doigts de votre main droite à une distance de 3 cm derrière l'erlenmeyer.

2. Vérifier la couleur

Observer l'échantillon dans la tasse sous tous ses angles et, si nécessaire, le rapprocher de la source lumineuse ou de vos yeux.

Ensuite, remplir le tableau ci-dessous pour cet échantillon. Répéter exactement les mêmes gestes pour l'autre échantillon.

Code	Identifier la sorte de jus	Voyez-vous vos doigts ? Cocher ✓		Couleur	
				Nom	Descripteurs
		Oui ☐	Non ☐		
		Oui ☐	Non ☐		

Formulaire téléchargeable au www.ccdmd.qc.ca/catalogue/apprecier-les-qualites-organoleptiques-des-aliments

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 2.3 IDENTIFICATION DE CAROTTES SELON L'ASPECT

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Évaluer l'aspect de ces trois échantillons de carottes en commençant par l'échantillon de gauche. Procéder de la façon suivante.

Décrire la couleur, la forme et l'apparence de l'échantillon. À l'aide de la règle Vernier, prendre les dimensions des carottes.

Ensuite, remplir le tableau ci-dessous pour cet échantillon. Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Aspect			Identifier la sorte de carotte
	Nom et descripteurs de la couleur	Forme et dimension	Descripteurs de l'apparence	

Formulaire téléchargeable au www.ccdmd.qc.ca/catalogue/apprecier-les-qualites-organoleptiques-des-aliments

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 2.4 IDENTIFICATION DE VARIÉTÉS DE LAITUES SELON L'ASPECT

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Évaluer l'aspect de ces quatre échantillons de laitues en commençant par l'échantillon de gauche. Procéder de la façon suivante.

Décrire la couleur et l'apparence de l'échantillon.

Remplir le tableau ci-dessous pour cet échantillon. Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Code	Aspect		Identifier la variété de laitue
	Nom et descripteurs de la couleur	Descripteurs de l'apparence	

Formulaire téléchargeable au www.ccdmd.qc.ca/catalogue/apprecier-les-qualites-organoleptiques-des-aliments

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 2.5 IDENTIFICATION DE VARIÉTÉS DE POMMES SELON L'ASPECT

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Évaluer l'aspect de ces trois échantillons de pommes en commençant par l'échantillon de gauche. Procéder de la façon suivante.

Décrire la couleur, la forme et l'apparence extérieure de l'échantillon. À l'aide d'un ruban à mesurer, prendre la circonférence de l'échantillon.

Remplir la ligne E (Extérieur) du tableau ci-dessous pour cet échantillon.

Couper la pomme en deux à la verticale et refaire l'exercice en décrivant cette fois l'aspect intérieur de la pomme à la ligne I.

Remplir la ligne I (Intérieur) du tableau ci-dessous pour cet échantillon.

Répéter les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Identifier la variété de pomme en vous référant au dépliant de la Fédération des producteurs de pommes du Québec.

Code	Aspect			Identifier la variété de pomme
	Nom et descripteurs de la couleur	Forme et dimension	Descripteurs de l'apparence	
	E			
	I			
	E			
	I			
	E			
	I			

Formulaire téléchargeable au www.ccdmd.qc.ca/catalogue/apprecier-les-qualites-organoleptiques-des-aliments