

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.1 DESCRIPTION DE PRODUITS SELON LA CONFORMATION

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la conformation – la perception de la forme et de l'orientation des particules du produit – de chacun de ces quatre échantillons de produits en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

À l'aide d'une cuillère ou avec les doigts, prendre une bouchée de l'échantillon. Avant de le mastiquer, passer la langue sur le produit. Remarquer sa forme et sa surface. Ensuite, placer le produit entre les molaires et le mastiquer lentement un minimum de 15 s avant de l'avaler, en l'humectant de salive. Garder la bouche fermée. Appliquer une force moyenne. Vérifier la forme et l'orientation des particules, et évaluer la sensation sur le palais et les surfaces buccales.

Inscrire dans le tableau ci-dessous le descripteur correspondant le plus à votre perception de la conformation pour cet échantillon.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Code	Produit	Descripteur de la conformation le plus approprié selon votre perception

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.2 DESCRIPTION DE PRODUITS CÉRÉALIERS SELON LA GRANULOSITÉ

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la granulosité – la perception de la dimension et de la forme des particules du produit – de ces trois échantillons de produits céréaliers en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

À l'aide d'une cuillère, prendre une bouchée de l'échantillon. Avant de le mastiquer, passer la langue sur le produit. Remarquer sa dimension et sa forme. Ensuite, placer l'échantillon entre les molaires et le mastiquer lentement un minimum de 15 s avant de l'avaler, en l'humectant de salive. Garder la bouche fermée. Vérifier la dimension et la forme des particules, et observer la sensation sur le palais et les surfaces buccales.

Inscrire dans le tableau ci-dessous le descripteur correspondant le plus à votre perception de la granulosité pour cet échantillon.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque bouchée, une fois la bouchée avalée complètement. Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Produits céréaliers	Descripteur de la granulosité le plus approprié selon votre perception

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.3 CLASSEMENT DE FRUITS SELON L'HUMIDITÉ

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer l'humidité – la perception d'eau ou de jus sur les doigts et en bouche – de ces quatre échantillons de fruits en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

1. Prendre un échantillon d'un des quatre fruits (tranche, unité ou quartier) avec les doigts. Toucher la surface avec le bout des doigts. Puis, essuyer les doigts sur le papier absorbant. Évaluer l'humidité sur les doigts et le papier.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Ensuite, inscrire, selon votre perception, les codes des échantillons dans l'ordre croissant d'humidité perceptible au toucher dans les cases ci-dessous.

L'échantillon

- le moins prononcé en humidité est classé au premier rang
- le plus prononcé en humidité est classé au quatrième rang

Le moins humide		Le plus humide	
			
1	2	3	4
<input style="width: 100%; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 30px;" type="text"/>

2. Presser un deuxième échantillon du même fruit entre les lèvres deux à trois fois avant d'en prendre une bouchée. Mastiquer lentement l'échantillon un minimum de 15 s avant de l'avalier, en l'humectant de salive. Garder la bouche fermée. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée. Répéter si nécessaire.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Ensuite, inscrire, selon votre perception, les codes des échantillons dans l'ordre croissant d'humidité perceptible sur les lèvres et en bouche dans les cases ci-dessous.

Le moins humide		Le plus humide	
			
1	2	3	4
<input style="width: 100%; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 30px;" type="text"/>

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.4 CLASSEMENT DE CROUSTILLES SELON LA LIPIDITÉ

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la lipidité – la perception de gras ou d'huile sur les doigts et en bouche – de ces trois échantillons de croustilles en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

1. Prendre une des trois croustilles avec les doigts. Toucher la surface avec le bout des doigts de l'autre main. Essuyer les doigts sur le papier absorbant. Évaluer la lipidité sur les doigts et le papier.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Ensuite, inscrire, selon votre perception, les codes des échantillons dans l'ordre croissant de lipidité perceptible au toucher dans les cases ci-dessous.

L'échantillon

- le moins prononcé en lipidité est classé au premier rang
- le plus prononcé en lipidité est classé au troisième rang

Le moins huileux		Le plus huileux
		
1	2	3
<input style="width: 100%; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 30px;" type="text"/>

2. Presser l'autre échantillon de la même variété de croustille entre les lèvres deux à trois fois avant d'en prendre une bouchée. Mastiquer lentement l'échantillon un minimum de 15 s avant de l'avaler, en l'humectant de salive. Garder la bouche fermée. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée. Répéter si nécessaire.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Ensuite, inscrire, selon votre perception, les codes des échantillons dans l'ordre croissant de lipidité perceptible en bouche dans les cases ci-dessous.

Le moins huileux		Le plus huileux
		
1	2	3
<input style="width: 100%; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 30px;" type="text"/>

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.5 CLASSEMENT DE FROMAGES SELON LA DURETÉ

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la dureté – la force nécessaire pour comprimer l'échantillon – de ces quatre échantillons de fromages en commençant par celui de gauche et en procédant de la façon suivante.

1. Prendre un morceau d'un des quatre fromages avec les doigts. Le comprimer entre le pouce et l'index.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Ensuite, inscrire, selon votre perception, les codes des échantillons dans l'ordre croissant de dureté perceptible avec les doigts dans les cases ci-dessous.

L'échantillon

- le moins prononcé en dureté est classé au premier rang
- le plus prononcé en dureté est classé au quatrième rang

Le moins dur	Le plus dur		
			
1	2	3	4
<input style="width: 60px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 60px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 60px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 60px; height: 30px;" type="text"/>

2. Placer l'autre morceau du même fromage dans la bouche. Le comprimer contre le palais avec la langue. Mastiquer lentement l'échantillon un minimum de 15 s avant de l'avaler, en l'humectant de salive. Garder la bouche fermée. Prendre une gorgée d'eau et un morceau de craquelin entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée. Répéter si nécessaire.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Ensuite, inscrire, selon votre perception, les codes des échantillons dans l'ordre croissant de dureté perceptible en bouche dans les cases ci-dessous.

Le moins dur	Le plus dur		
			
1	2	3	4
<input style="width: 60px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 60px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 60px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 60px; height: 30px;" type="text"/>

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.6 DESCRIPTION DE BISCUITS, DE CRAQUELINS ET DE CROUSTILLES SELON LA COHÉSION-FRAGILITÉ

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Évaluer d'abord les sons entendus durant la mastication, puis la cohésion-fragilité – la pression exercée par les dents pour défaire le produit – de ces quatre échantillons. Commencer par goûter celui de gauche et procéder de la façon suivante.

Prendre une bouchée et placer l'échantillon entre les molaires. Mastiquer lentement l'échantillon un minimum de 15 s avant de l'avaler, en l'humectant de salive. Garder la bouche fermée. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée.

Évaluer les sons entendus. Inscrire dans le tableau ci-dessous le descripteur correspondant le plus à votre perception de la cohésion-fragilité pour cet échantillon.

Noter l'intensité de votre perception de la pression exercée par les dents durant la mastication selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu intense, 3 = très intense). Cocher la case appropriée du tableau.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Code	Produit	Percevez-vous un son en mastiquant ?		Descripteur de la cohésion-fragilité le plus approprié à votre perception du son	Intensité de la pression exercée par les dents		
		Cocher <input checked="" type="checkbox"/>			Cocher <input checked="" type="checkbox"/>		
		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		1. <input type="checkbox"/>	2. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/>
		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		1. <input type="checkbox"/>	2. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/>
		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		1. <input type="checkbox"/>	2. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/>
		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		1. <input type="checkbox"/>	2. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/>

Légende

- 1 = très peu intense
- 2 = moyennement intense
- 3 = très intense

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.7 DESCRIPTION DE CHARCUTERIES SELON LA COHÉSION-MÂCHEMENT

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la cohésion-mâchement – le nombre de mastications nécessaires pour mâcher un produit selon la dureté avant de l'avaler – de ces quatre échantillons de charcuteries en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

Avec la fourchette, prendre une bouchée de l'échantillon et la placer entre les molaires. Mastiquer lentement l'échantillon un minimum de 15 s avant de l'avaler, en l'humectant de salive. Garder la bouche fermée. Appliquer une force moyenne. Compter le nombre de mastications nécessaires pour désagréger l'échantillon en une pâte et l'inscrire dans le tableau à la colonne 3.

Inscrire dans le tableau ci-dessous le descripteur correspondant le plus à votre perception de la cohésion-mâchement pour cet échantillon.

Prendre une gorgée d'eau et un morceau de craquelin entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Code	Produit	Nombre de mastications	Descripteur de la cohésion-mâchement le plus approprié à votre perception

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.8 DESCRIPTION DE PRODUITS SELON LA COHÉSION-BROYABILITÉ

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la cohésion-broyabilité – l'effort nécessaire pour les désagréger en une pâte – de ces quatre échantillons de produits en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

Avec une cuillère, prendre une bouchée de l'échantillon et la placer entre les molaires. Mastiquer lentement l'échantillon un minimum de 15 s avant de l'avaler, en l'humectant de salive. Garder la bouche fermée. Noter l'intensité de votre perception de l'effort nécessaire pour broyer le produit selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu intense, 3 = très intense). Cocher la case appropriée du tableau.

Inscrire dans le tableau ci-dessous le descripteur correspondant le plus à votre perception de la cohésion-broyabilité pour cet échantillon.

Prendre une gorgée d'eau et un morceau de craquelin entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Code	Produit	Intensité de l'effort nécessaire pour broyer le produit Cocher <input checked="" type="checkbox"/>	Descripteur de la cohésion-broyabilité le plus approprié à votre perception
		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	
		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	
		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	
		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	

Légende

- 1 = très peu intense
- 2 = moyennement intense
- 3 = très intense

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.9 DESCRIPTION DE JUS DE POMME SELON LA VISCOSITÉ

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Évaluer la viscosité – la force nécessaire pour aspirer le produit – de ces quatre échantillons de jus de pomme en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

Avec une cuillère à dessert, prendre du jus de pomme. Placer le bout de la cuillère à angle droit sur la lèvre inférieure. Aspirer le liquide, ne pas le verser dans la bouche. Garder le liquide en bouche 10 s avant de l'avaler et prendre soin de couvrir toutes les surfaces buccales. Noter l'intensité de votre perception de la force nécessaire pour aspirer le jus selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu intense, 3 = très intense). Cocher la case appropriée du tableau.

Inscrire dans le tableau ci-dessous le descripteur correspondant le plus à votre perception de la viscosité pour cet échantillon.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons en prenant soin de changer de cuillère chaque fois.

Code	Intensité de la force nécessaire pour aspirer le jus de pomme Cocher <input checked="" type="checkbox"/>	Descripteur de la viscosité le plus approprié à votre perception	Concentration réelle des jus de pomme (à remplir en groupe après l'évaluation)
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>		
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>		
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>		
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>		

Légende

- 1 = très peu intense
- 2 = moyennement intense
- 3 = très intense

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.10 DESCRIPTION DE CRÈMES SELON LA VISCOSITÉ ET LA LIPIDITÉ

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la viscosité – la force nécessaire pour aspirer le produit – de ces trois échantillons de crèmes en commençant par celle de gauche. Procéder de la façon suivante.

1. Avec une cuillère à dessert, prendre de la crème. Placer le bout de la cuillère à angle droit sur la lèvre inférieure. Aspirer le liquide, ne pas le verser dans la bouche. Garder le liquide en bouche 10 s avant de l'avaler et prendre soin de couvrir toutes les surfaces buccales.

Noter l'intensité de votre perception de la force nécessaire pour aspirer la crème selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu intense, 3 = très intense). Cocher la case appropriée du tableau.

2. Inscrire dans le tableau ci-dessous le descripteur correspondant le plus à votre perception de la viscosité pour cet échantillon.

3. Puis, pour cet échantillon, noter l'intensité de votre perception de la lipidité résiduelle – la perception d'un film de gras sur les surfaces buccales une fois la gorgée avalée – selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu gras, 3 = très gras). Cocher la case appropriée du tableau.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation. Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons en prenant soin de changer de cuillère chaque fois.

Code	Intensité de la force nécessaire pour aspirer la crème Cocher <input checked="" type="checkbox"/>	Descripteur de la viscosité le plus approprié à votre perception	Intensité de la lipidité résiduelle Cocher <input checked="" type="checkbox"/>	Nommer la crème
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	

Légende de la force

1 = très peu intense
2 = moyennement intense
3 = très intense

Légende de la lipidité

1 = très peu gras
2 = moyennement gras
3 = très gras

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.11 NOTATION DE BEURRES DE NOIX ET DE TARTINADES SELON L'ADHÉRENCE

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer l'adhérence – la force nécessaire pour décoller le produit avec la langue – de ces quatre échantillons en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

1. Avec une cuillère, prendre une bouchée d'environ 2 mL. La déposer sur les lèvres et la presser deux ou trois fois entre les lèvres. La décoller en frottant les lèvres ensemble ou avec la langue. Noter l'intensité de votre perception de l'adhérence selon une échelle de 1 à 3 (1 très peu adhérent, 3 très adhérent). Cocher la case appropriée du tableau.
2. Reprendre une deuxième bouchée d'environ 2 mL.

La comprimer contre le palais avec la langue. Déterminer la force nécessaire pour la décoller avec la langue.

Noter l'intensité de votre perception de l'adhérence en bouche de cet échantillon selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu adhérent, 3 = très adhérent). Cocher la case appropriée du tableau.

Prendre une gorgée d'eau et un morceau de craquelin entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée. Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Produit	Intensité de l'adhérence sur les lèvres	Intensité de l'adhérence en bouche
		Cocher <input checked="" type="checkbox"/>	Cocher <input checked="" type="checkbox"/>
		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>
		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>
		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>
		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>

Légende

- 1 = très adhérent
- 2 = moyennement adhérent
- 3 = très peu adhérent

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.12 DESCRIPTION DE LA TEXTURE D'UNE BAGATELLE

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la texture de la bagatelle. Procéder de la façon suivante.

Avec la fourchette, prendre une bouchée de la bagatelle avec de la crème dessert, un morceau de fruit et du gâteau. Prendre soin de déchiqeter le gâteau et de ne pas l'écraser. À toutes les phases, évaluer la sensation sur les surfaces buccales et la langue.

1. Phase initiale

Placer le tout dans la bouche. Avant de mastiquer la bouchée, passer la langue dessus et la comprimer contre le palais. Remarquer la dimension et la forme de l'échantillon. Remplir la colonne 1 du tableau.

2. Phase de la mastication

Ensuite, placer la bouchée entre les molaires et mastiquer lentement un minimum de 15 s avant de l'avaler, en l'humectant de salive tout en gardant la bouche fermée. Remarquer la dimension, la forme et l'orientation des particules. Appliquer une force moyenne et déterminer l'effort nécessaire pour mâcher et broyer la bouchée. Remplir la colonne 2 du tableau.

3. Phase résiduelle

Avaler complètement la bouchée, si ce n'est déjà fait. Vérifier s'il reste des résidus en bouche en passant la langue sur les surfaces buccales, les dents et le palais. Vérifier aussi s'il reste un film humide et gras sur les surfaces buccales. Remplir la colonne 3 du tableau.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation, une fois la bouchée et les résidus complètement avalés. Répéter les trois étapes une autre fois.

Descripteurs de la texture selon les trois phases

1 Phase initiale	2 Phase de la mastication	3 Phase résiduelle