FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 5.1 DESCRIPTION D'EAUX GAZÉIFIÉES SELON LA PÉTILLANCE

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Décrire la pétillance de ces trois échantillons d'eaux gazéifiées en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

Prendre une gorgée de l'échantillon. Y goûter en la mêlant avec de la salive. La garder un minimum de 10 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Noter les échantillons en fonction de l'intensité de votre perception de la sensation pétillante selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense). Cocher la case appropriée.

Ensuite, spécifier l'endroit en bouche où vous percevez la pétillance. Prendre une gorgée d'eau ordinaire entre chaque dégustation.

Répéter ces gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Intensité de la pétillance Cocher ✓	Endroit où vous ressentez la pétillance	Identifier la marque de l'eau pétillante
	1. ☐ 2. ☐ 3. ☐ 4. ☐ 5. ☐		
	1. ☐ 2. ☐ 3. ☐ 4. ☐ 5. ☐		
	1. ☐ 2. ☐ 3. ☐ 4. ☐ 5. ☐		

Légende

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

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

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 5.2 PROFIL DE FLAVEUR DE PRUNES

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Établir le profil de flaveur de ces trois échantillons de prunes en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

À l'aide des doigts, prendre une bouchée de l'échantillon. La mastiquer en la mêlant avec de la salive. La garder un minimum de 15 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Puis, expirer brusquement par le nez.

Décrire l'échantillon de la façon suivante. Nommer les arômes et les saveurs que vous percevez en utilisant les descripteurs qui vous sont familiers. Noter l'intensité de votre perception des arômes, des saveurs et de l'astringence (perçue en aspirant de l'air par la bouche en formant un O avec les lèvres) selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense).

Remplir au fur et à mesure les cases *Arômes*, *Saveurs* et *Astringence*. Si vous ne percevez rien, mettre un X dans la ou les cases. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Répéter ces gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Flaveur			Identifier la variété de prunes
	Arômes (Nommer et noter)	Saveurs (Nommer et noter)	Astringence (Noter)	

Légende

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

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

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 5.3 PROFIL DE FLAVEUR DE SALSAS

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Établir le profil de flaveur de ces trois échantillons de salsas en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

Avec la cuillère, prendre une bouchée de l'échantillon. La mastiquer lentement un minimum de 15 s avant de l'avaler, en la mélangeant avec de la salive. Recouvrir toutes les surfaces buccales. Puis, expirer brusquement par le nez.

Décrire l'échantillon de la façon suivante. Nommer les arômes et les saveurs que vous percevez en utilisant les descripteurs qui vous sont familiers. Noter l'intensité de votre perception des arômes, des saveurs et de la sensation piquante selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense).

Remplir au fur et à mesure les cases *Arômes*, *Saveurs* et *Sensation piquante*. Si vous ne percevez rien, mettre un X dans la ou les cases.

Prendre une gorgée d'eau, une cuillérée de crème sure et un morceau de croustille de maïs entre chaque dégustation.

Répéter ces gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Flaveur			Identifier la sorte de salsa
	Arômes (Nommer et noter)	Saveurs (Nommer et noter)	Sensation piquante (Noter)	

Légende

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

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

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 5.4 IDENTIFICATION D'ÉPICES ET D'HERBES SELON LA FLAVEUR

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Identifier la flaveur de ces trois échantillons de liquides en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

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.

Décrire l'échantillon de la façon suivante. Nommer les arômes, les saveurs et les sensations que vous percevez en utilisant les descripteurs qui vous sont familiers. Noter l'intensité de votre perception des arômes, des saveurs et des sensations selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense).

Remplir au fur et à mesure les cases *Arômes*, *Saveurs* et *Sensations*. Si vous ne percevez rien, mettre un X dans la ou les cases. Refermer le couvercle et prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Répéter ces gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Flaveur			Identifier l'épice ou l'herbe
	Arômes (Nommer et noter)	Saveurs (Nommer et noter)	Sensations (Nommer et noter)	

Légende

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

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

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 5.5 PROFIL DE FLAVEUR D'UNE SALADE DE PÂTES ALIMENTAIRES

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Établir le profil de flaveur de cet échantillon de salade de pâtes alimentaires en procédant de la façon suivante.

Avec la cuillère, prendre une bouchée de l'échantillon. La mastiquer lentement un minimum de 15 s avant de l'avaler, en la mélangeant avec de la salive. Recouvrir toutes les surfaces buccales. Puis, expirer brusquement par le nez.

Décrire l'échantillon de la façon suivante. Nommer les arômes et les saveurs que vous percevez en utilisant les descripteurs qui vous sont familiers. Noter l'intensité de votre perception des arômes, des saveurs et des sensations selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense).

Remplir au fur et à mesure les cases *Arômes*, *Saveurs* et *Sensations*. Si vous ne percevez rien, mettre un X dans la ou les cases.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Produit	Flaveur		
	Arômes (Nommer et noter)	**Saveurs (Nommer et noter)**	**Sensations (Nommer et noter)**

Légende

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

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

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 5.6 PROFIL DE FLAVEUR D'EXHAUSTEURS DE GOÛT

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Établir le profil de flaveur de ces cinq échantillons de solutions d'exhausteurs de goût en procédant de la façon suivante.

Goûter à un premier échantillon en gardant la gorgée un minimum de 10 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Puis, expirer brusquement par le nez. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Décrire l'échantillon de la façon suivante. Nommer les arômes, les saveurs et les sensations que vous percevez en utilisant les descripteurs qui vous sont familiers. Noter l'intensité de votre perception des arômes, des saveurs et des sensations selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense).

Remplir au fur et à mesure les cases *Arômes*, *Saveurs* et *Sensations*. Si vous ne percevez rien, mettre un X dans la ou les cases.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les quatre autres échantillons.

Code	Flaveur			Nom de l'exhausteur de goût (à remplir en groupe après l'évaluation)
	Arômes (Nommer et noter)	Saveurs (Nommer et noter)	Sensations (Nommer et noter)	

Légende

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

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

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 5.7 PROFIL SENSORIEL D'UNE CÉRÉALE À DÉJEUNER

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Établir le profil sensoriel de cet échantillon de céréale à déjeuner. Décrire l'échantillon selon les propriétés listées ci-dessous en utilisant les descripteurs qui vous sont familiers. 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. Nommer et noter les odeurs perceptibles selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense). Remplir la colonne *Odeurs* du tableau. Si vous ne percevez rien, mettre un X dans la case.

Puis, évaluer l'aspect de l'échantillon. Décrire la couleur, la forme et l'apparence de l'échantillon. Remplir au fur et à mesure les trois colonnes sous l'en-tête *Aspect* du tableau.

Prendre un des flocons avec les doigts. Toucher la surface avec le bout des doigts. Nommer et noter les textures au toucher selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu prononcé, 5 = très prononcé). Remplir la colonne *Textures au toucher* du tableau.

Ensuite, passer à la deuxième partie de l'évaluation au verso.

Description avant la dégustation				
Odeurs (Nommer et noter)	**Aspect**			**Textures au toucher (Nommer et noter)**
	Couleurs	**Formes**	**Apparence**	

Légende des odeurs

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

Légende des textures

1 = très peu prononcé
2 = moyennement prononcé
3 = très prononcé

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

Suite à la page suivante

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

PROFIL SENSORIEL D'UNE CÉRÉALE À DÉJEUNER (*suite*)

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Étape A
Sans ajouter de lait

Avec la cuillère, prendre une bouchée de l'échantillon sans y ajouter de lait. La mastiquer lentement un minimum de 15 s avant de l'avaler, en la mélangeant avec de la salive. Recouvrir toutes les surfaces buccales. Puis, expirer brusquement par le nez.

Nommer et noter successivement les arômes, les saveurs et les sensations que vous percevez selon une échelle de 1 à 5 (1= très peu intense, 5 = très intense). Remplir au fur et à mesure les cases *Arômes, Saveurs* et *Sensations* de la ligne *Sans lait*.

Une fois la bouchée complètement avalée, si vous percevez une ou des propriétés de la flaveur qui persiste en bouche, les nommer, sinon mettre un X dans la case *Persistance*. Les noter, si perceptibles, selon une échelle de persistance de 1 à 3 (1 =très peu persistant, 3 = très persistant).

Prendre une deuxième bouchée et la mastiquer comme la première. Nommer et noter les textures selon une échelle de 1 à 3 (1= très peu prononcé et 3 très prononcée). Remplir la case *Textures en bouche*.

Une fois la bouchée avalée, nommer et noter l'arrière-goût, si perceptible, sinon mettre un X dans la case appropriée.

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

Étape B
Ajouter le lait

Ajouter le lait à la céréale et la consommer. Répéter les gestes de l'étape A, mais cette fois, remplir les cases appropriées de la ligne *Avec lait* du tableau ci-dessous.

Description pendant et après la dégustation

Échantillon	Flaveur			Persistance (Nommer et noter)	Textures en bouche (Nommer et noter)	Arrière-goût (Nommer et noter)
	Arômes (Nommer et noter)	Saveurs (Nommer et noter)	Sensations (Nommer et noter)			
Sans lait						
Avec lait						

Légende de la flaveur

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

Légende de la persistance

1 = très peu persistant
2 = moyennement persistant
3 = très persistant

Légende des textures et de l'arrière-goût

1 = très peu prononcé
2 = moyennement prononcé
3 = très prononcé

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

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 5.8 PROFIL SENSORIEL DE FROMAGES

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Établir le profil sensoriel de ces trois échantillons de fromages en commençant par celui de gauche. Le décrire selon les propriétés listées ci-dessous en utilisant les descripteurs qui vous sont familiers. Procéder de la façon suivante.

Étape A

Flairer l'odeur de l'échantillon en prenant trois courtes et rapides inspirations, et ce, autant de fois que vous le voulez. Nommer et noter les odeurs perceptibles, selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense). Remplir la colonne *Odeurs* du tableau. Si vous ne percevez rien, mettre un X dans la case *Odeurs*.

Puis, évaluer l'aspect extérieur de l'échantillon. Décrire la couleur, la forme et l'apparence de l'échantillon. Remplir au fur et à mesure les colonnes sous l'en-tête *Aspect* du tableau. Répéter ces gestes et évaluer l'aspect intérieur de l'échantillon (couleur et apparence).

Prendre un des fromages avec les doigts. Toucher la surface (l'extérieur) avec le bout des doigts. Essuyer les doigts sur le papier absorbant. Évaluer la lipidité de la surface sur les doigts et le papier. Répéter ces gestes et évaluer la lipidité intérieure de l'échantillon. Nommer et noter au fur et à mesure les textures au toucher selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu prononcé, 3 = très prononcé). Remplir la colonne *Textures au toucher* du tableau, la case *Extérieur*, puis la case *Intérieur*.

Répéter ces gestes pour les deux autres échantillons. Ensuite, passer à l'étape B du formulaire au verso.

Description avant la dégustation

Code	Odeurs (Nommer et noter)	Aspect					Textures au toucher (Nommer et noter)	
		Couleurs		Formes	Apparence			
		Extérieur	Intérieur		Extérieur	Intérieur	Extérieur	Intérieur

Légende des odeurs

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

Légende des textures

1 = très peu prononcé
2 = moyennement prononcé
3 = très prononcé

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

Suite à la page suivante

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

PROFIL SENSORIEL DE FROMAGES (*suite*)

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Étape B

Prendre une bouchée de l'échantillon. La mastiquer lentement un minimum de 15 s avant de l'avaler, en la mélangeant avec de la salive. Recouvrir toutes les surfaces buccales. Puis, expirer brusquement par le nez.

Nommer et noter successivement les arômes, les saveurs et les sensations que vous percevez selon une échelle de 1 à 5 (1= très peu intense, 5 = très intense). Remplir, au fur et à mesure, les cases *Arômes*, *Saveurs* et *Sensations* du tableau.

Une fois la bouchée complètement avalée, si vous percevez une ou des propriétés de la flaveur qui persistent en bouche, les nommer, sinon mettre un X dans la case *Persistance*. Les noter, si perceptibles, selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu persistant, 3 = très persistant).

À l'aide des doigts, déposer l'échantillon sur les lèvres et le presser deux ou trois fois entre les lèvres. Remarquer s'il y a présence d'un film de gras sur les lèvres.

Prendre une deuxième bouchée et la mastiquer comme la première. Nommer et noter les textures perçues selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu prononcé et 3 = très prononcé). Remplir la case *Textures en bouche*.

Une fois la bouchée avalée, nommer et noter l'arrière-goût, si perceptible, sinon mettre un X dans la case appropriée.

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

Répéter ces gestes pour les deux autres échantillons.

Description pendant et après la dégustation

Code	Flaveur			Persistance (Nommer et noter)	Textures en bouche (Nommer et noter)	Arrière-goût (Nommer et noter)
	Arômes (Nommer et noter)	Saveurs (Nommer et noter)	Sensations (Nommer et noter)			

Légende de la flaveur

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

Légende de la persistance

1 = très peu persistant
2 = moyennement persistant
3 = très persistant

Légende des textures et de l'arrière-goût

1 = très peu prononcé
2 = moyennement prononcé
3 = très prononcé

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