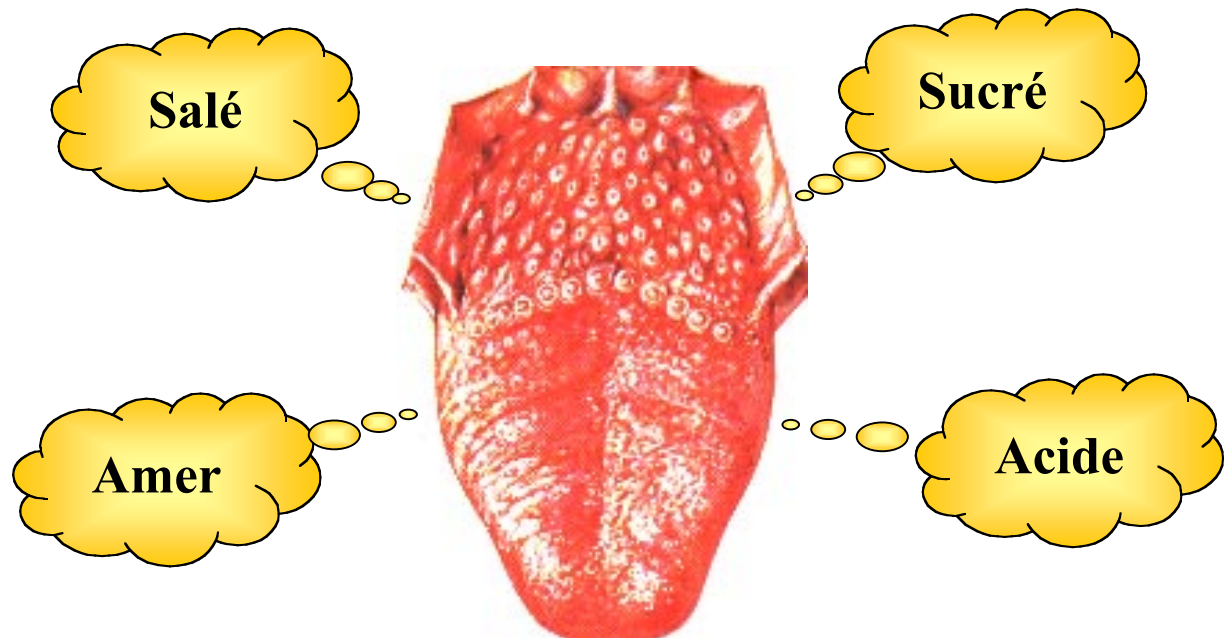


Chapitre 2.8 – L'analyse sensorielle

Sous chapitre 2.8.0.

**Les quatre saveurs
fondamentales**



L'ANALYSE SENSORIELLE

NOTE D'ACCOMPAGNEMENT :

Le formateur doit s'approprier le déroulement de cette séquence.

Les ateliers prévus en début de formation, demandent une attention particulière car ils permettent aux stagiaires de découvrir leur profil sensoriel à partir de l'analyse des quatre saveurs.

Salé
Sucré
Acide
Amer

La connaissance de leur profil sensoriel leur servira tout au long de leur vie professionnelle en leur permettant de prendre en compte les différences de perception et d'accoutumance des saveurs selon les personnes (âge, goût, culture).

LES OBJECTIFS SONT :

- 1) De permettre aux gens de définir et d'analyser les saveurs détectées en bouche.
- 2) De mieux définir ses goûts personnels et admettre que les autres puissent avoir des goûts différents.
- 3) De pouvoir plus tard, au travers de dégustations de plats, avoir plus d'objectivité.

L'ANALYSE SENSORIELLE

LES 4 SAVEURS FONDAMENTALES



Le sucré

Le salé

L'acide

L'amer

Le sucré

Facile ! tout le monde aime. Nous pouvons noter une petite préférence pour cette saveur.

Le salé

Attention le sel est un exhausteur de goût, ne pas en mettre trop mais ne jamais l'oublier.

L'acide

C'est la saveur du citron, de la tomate, du poireau et de beaucoup de fruits. Il agit sur le PH des sauces, important pour une bonne conservation.

L'amer

C'est la saveur des endives, du cacao, etc. Elle a tendance à disparaître de notre alimentation, elle est souvent confondue avec l'acide, la « mal aimée » des saveurs.

PRODUITS A UTILISER POUR CES TESTS

- * LE SUCRE = Sucre semoule
- * LE SEL = Sel de cuisine
- * L'ACIDE = Acide citrique
- * L'AMER = Caféine

NOTE AUX FORMATEURS

EXERCICE N° 1

Tous les stagiaires doivent trouver au minimum 3 saveurs fondamentales le sucré, l'acide, l'amer. Il est possible que certains ne perçoivent pas l'amer, ils sont donc « agueusiques » phénomène assez fréquent, ce type de personnes n'apprécie pas le café et peut boire du Schweppes par litres entiers.

L'amer est une saveur « bizarre » le seuil de perception peut aller de 1 à 1 000 (quelle marge).

Quels sont les produits amers ?

Le chocolat bien sûr.

Le café.

Le pamplemousse (pas le citron).

Le foie.

La réduction de Maillard (phénomène bien connu des cuisiniers)

NOTA : Refaire goûter les 4 saveurs afin que les stagiaires aient bien mémorisé l'ensemble.

DECOUVERTE DES 4 SAVEURS

EXERCICE N° 1

SUCRE	SEL	ACIDE	AMER
20 g/l	4 g/l	1,5 g/l	0,4 g/l
↓	↓	↓	↓
N° 123	N° 104	N° 118	N° 149

NOTA : Les grammages proposés sont à mettre en place pour 1 litre d'eau, les mêmes grammages seront utilisés pour l'exercice N° 2 (mélange de 2 saveurs).

REPONSES EXERCICE N° 1

104

149

118

123

NOTE AUX FORMATEURS

EXERCICE N° 2

Dans ce test, bien montrer que la connaissance des 4 saveurs fondamentales est indispensable pour la mise au point de n'importe quelle sauce ou apprêt culinaire.

De retrouver deux saveurs fondamentales dans nos préparations culinaires est quelque chose de banal, c'est plus souvent un mélange de trois voire quatre saveurs.

Exemple :

Sauce chasseur	→	(salé + acide)
Jus de rôti (avec déglçage)	→	(salé + acide + amer)
Sauce bigarade	→	(salé + acide + amer + sucré)

Le mélange « amer / acide » est assez déconcertant, il est souvent trouvé par déduction.

NOTA : Il n'y a pas d'ordre pour déguster les solutions.

RETROUVER 2 SAVEURS

EXERCICE N° 2

Mélange de 2 saveurs fondamentales

Même grammage que le test N°1

6 VERRES PAR PERSONNE

SUCRE / SALE



N° 227

SUCRE / ACIDE



N° 224

SUCRE / AMER



N° 221

SALE / ACIDE



N° 229

SALE / AMER



N° 226

AMER / ACIDE



N° 223

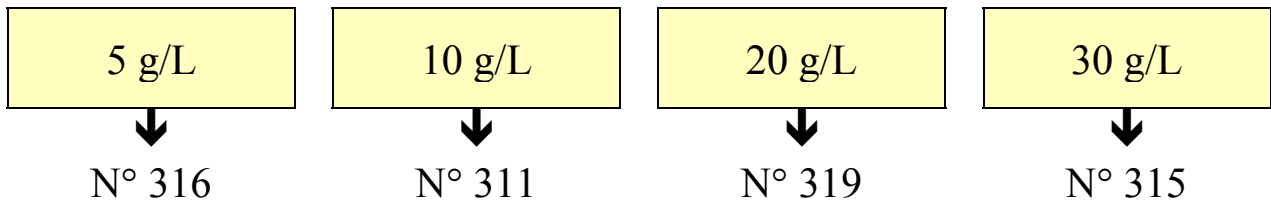
REPONSES EXERCICE N° 2

227	224
221	229
226	223

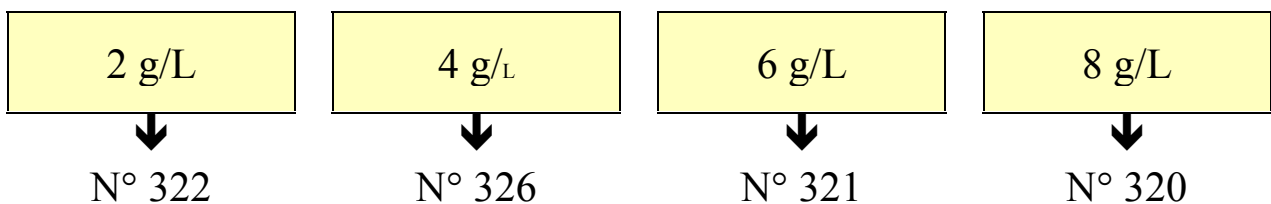
ECHELLE DE PERCEPTION

EXERCICE N° 3

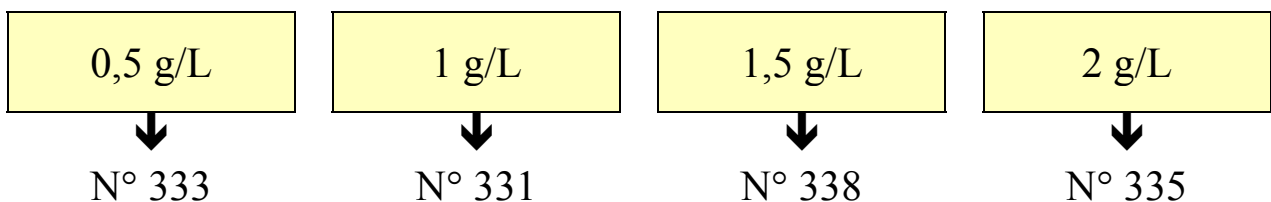
1ère SERIE : TEST DU SUCRE



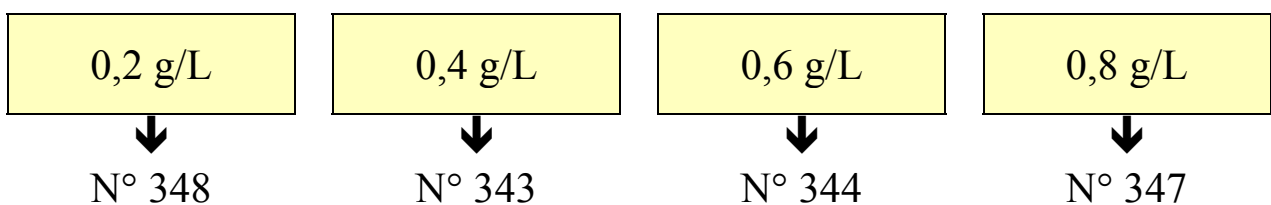
2ème SERIE : TEST DU SEL



3ème SERIE : TEST DE L'ACIDE



4ème SERIE : TEST DE L'AMER



REPONSES EXERCICE N° 3

SERIE N° 1 LE SUCRE

316	311
319	315

REPONSES EXERCICE N° 3

SERIE N° 2 LE SEL

320	326
321	322

REPONSES EXERCICE N° 3

SERIE N° 3 L'ACIDE

333	338
331	335

REPONSES EXERCICE N° 3

SERIE N° 4 L'AMER

347	348
344	343

NOTE AUX FORMATEURS

EXERCICE N° 4

Pourquoi cet exercice ?

On s'aperçoit qu'à faible concentration il est très facile de trouver la différence, par contre avec une solution saturée, l'exercice est plus difficile.

Ce qui explique qu'un écart de quelques grammes (sel ou sucre) peut être catastrophique avec une solution à faible concentration. Par contre avec une solution saturée il faut parfois doubler une concentration pour avoir une différence significative.

Exemple :

Trop de sucre dans une sauce bigarade ou à l'orange.

Pas assez de sel dans du feuilletage, (rappel: le sel représente 0,8 % du poids total d'une détrempe et seulement 0,3 % dans un millefeuille, rien du tout, insignifiant mais quand on l'oublie...).

1 POTAGE = 8 g/l LE SAUCISSON SEC = 20 g/kg

- Plus c'est gras et plus c'est froid plus il faut de sel.
- Moins c'est chaud et moins c'est gras moins il faut de sel.
- Pour les autres produits, plus c'est chaud plus on perçoit les arômes.

Bien démontrer que quand une solution est proche de la saturation, il faut une très grosse quantité de sucre ou de sel pour faire la différence.

Ce qu'il faut, pas plus, mais pas moins non plus.

COUPLE DE MEME SAVEUR

EXERCICE N° 4

LE SUCRE A CONCENTRATION DIFFERENTE

Présenté par 2 verres

1ère SERIE:

2 g/L



N° 425

5 g/L



N° 480

2ème SERIE:

10 g/L



N° 452

20 g/L



N° 412

3ème SERIE:

50 g/L



N° 462

100 g/L



N° 459

4ème SERIE:

250 g/L



N° 473

300 g/L



N° 408

REPONSES EXERCICE N° 4

LE SUCRE

SERIE N° 1

425	480
-----	-----

REPONSES EXERCICE N° 4

LE SUCRE

SERIE N° 2

452	412
-----	-----

REPONSES EXERCICE N° 4

LE SUCRE

SERIE N° 3

462	459
-----	-----

REPONSES EXERCICE N° 4

LE SUCRE

SERIE N° 4

473	408
-----	-----

COUPLE DE MEME SAVEUR

EXERCICE N° 4

LE SEL A CONCENTRATION DIFFERENTE

Présenté par 2 verres

1ère SERIE:

0,5 g/L



N° 512

1 g/L



N° 587

2ème SERIE:

2 g/L



N° 536

4 g/L



N° 514

3ème SERIE:

10 g/L



N° 560

12 g/L



N° 550

4ème SERIE:

10 g/L



N° 597

18 g/L



N° 588

REPONSES EXERCICE N° 4

LE SEL

SERIE N° 1

512	587
-----	-----

REPONSES EXERCICE N° 4

LE SEL

SERIE N° 2

536	514
-----	-----

REPONSES EXERCICE N° 4

LE SEL

SERIE N° 3

560	550
-----	-----

REPONSES EXERCICE N° 4

LE SEL

SERIE N° 4

597	588
-----	-----

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle.
Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou ses ayants droits ou ayants cause est illicite.
Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconques.

Département tertiaire - DEAT - 63, rue Louis Ampère - B.P. 155 93331 Neuilly-sur-Marne cedex
Tél : 01 49 44 38 00 - Fax : 01 43 00 10 06 - Minitel 3614 code AFPA - Site internet : www.afpa-dttertiaire.org

Association nationale pour la formation professionnelle des adultes

Ministère de l'emploi et de la solidarité