



ANALYSE SENSORIELLE DE L'HUILE D'OLIVE

NORME

ANALYSE SENSORIELLE: VOCABULAIRE GÉNÉRAL DE BASE

1. OBJET

La présente norme a pour objet de regrouper les termes généraux utilisés pour l'analyse sensorielle et de fournir leur définition.

2. VOCABULAIRE

2.1. Terminologie générale

Acceptabilité (subst.)

État d'un produit reçu favorablement par un individu ou une population, en fonction de ses propriétés organoleptiques.

Acceptation (subst.)

Acte consistant, pour un individu ou une population, à recevoir favorablement un produit.

Acuité (subst.)

Aptitude des organes sensoriels à percevoir qualitativement et quantitativement un stimulus de faible intensité ou des différences légères entre stimuli.

En français, ce terme doit être distingué du terme "sensibilité" qui ne fait pas référence au niveau d'aptitude.

Analyse sensorielle (subst.)

Examen des propriétés organoleptiques d'un produit par les organes des sens.

Aspect (subst.)

Ensemble des caractères organoleptiques perçus par l'organe de la vue: taille, forme, couleur, conformation, turbidité, limpidité, fluidité, mousse et effervescence.
Ce terme est à utiliser de préférence à "apparence".

Attribut (subst.)

Propriété caractéristique perceptible.

Compensation (subst.)

Résultat de l'interaction consécutive à un ensemble de stimuli de manière que chacun d'eux est perçu moins intensément que s'il agissait isolément.

Dégustateur (subst.)

Personne perspicace, sensible, sélectionnée et entraînée, qui évalue les caractères organoleptiques d'un produit alimentaire avec les organes des sens.

Dégustation (subst.)

Opération qui consiste à percevoir, analyser et juger les caractères organoleptiques et, plus particulièrement, les caractères olfacto-gustatifs, tactiles et kinesthésiques d'un produit alimentaire.

Discrimination (subst.)

Différenciation qualitative et/ou quantitative entre deux ou plusieurs stimuli.

Expert (subst.)

(En ce qui concerne l'examen des caractères organoleptiques)

Dégustateur spécialisé dans l'analyse sensorielle d'un produit déterminé et ayant des connaissances fondamentales en matière d'élaboration dudit produit et des préférences du marché.

Harmonie (subst.)

Qualité d'un produit qui provoque une sensation d'ensemble agréable. Cette sensation est due à la perception des constituants du produit en tant que stimuli olfacto-gustatifs, tactiles et kinesthésiques et ce, en raison de leurs rapports de concentration appropriés.

Jury (subst.)

Groupe de dégustateurs ayant fait l'objet d'une sélection et d'un entraînement spécifiques, qui se réunissent pour effectuer, sous des conditions contrôlées, l'analyse sensorielle du produit.

Organoleptique (adj.)

(caractère ou propriété)

Qualifie toute propriété d'un produit perceptible par les organes des sens.

Perception (subst.)

Prise de connaissance sensorielle d'objets ou d'événements extérieurs.

Sensation (subst.)

Phénomène subjectif résultant du stimulus d'un système sensoriel. Ce phénomène est subjectivement discriminable ou objectivement définissable au moyen de l'organe sensoriel considéré, en fonction de la nature ou de la qualité du stimulus, ainsi que de son intensité.

2.2. Terminologie relative à la physiologie

Adaptation sensorielle (subst.)

Modification temporaire de l'acuité pour percevoir des stimuli sensoriels, à la suite d'une exposition continue et répétée au même stimulus ou à un stimulus similaire.

Compensation (subst.)

Résultat de l'interaction consécutive à un ensemble de stimuli de manière que chacun d'eux est perçu moins intensément que s'il agissait isolément.

Corps (subst.)

Sensation tactile perçue dans la bouche et qui confère un degré de densité, de viscosité, de consistance ou de compacité à un produit alimentaire.

Effet de contraste

Augmentation de la réponse aux différences entre deux stimuli simultanés ou consécutifs.
Contraire de l'effet de convergence.

Effet de convergence

Diminution de la réponse aux différences entre deux stimuli simultanés ou consécutifs.
Contraire de l'effet de contraste.

Fatigue sensorielle

Forme de l'adaptation sensorielle correspondant à une diminution d'acuité.

Fragrance (subst.)

Odeur fraîche, suave et délicieuse.

Goût (subst.) (Sens du goût)

Sens dont les récepteurs ont leur siège dans la bouche, notamment sur la langue, et qui sont activés par différents composés en solution.

Gustatif (adj.)

Qualifie la propriété d'un produit capable de stimuler l'appareil gustatif en éveillant les sensations correspondant à une ou plusieurs des quatre saveurs fondamentales: sucrée, salée, acide et amère.

Infra-liminaire (adj.)

Qualifie un stimulus se situant au-dessous du seuil absolu.

Inhibition (subst.)

Manque de réponse d'un organe sensoriel ou d'une partie dudit organe, bien qu'il soit soumis à l'action d'un stimulus approprié ayant une intensité supérieure au seuil.

Intensité (subst.)

Degré d'énergie d'une qualité mesurable à l'aide d'une échelle quantitative de valeurs supérieures au seuil.

Kinesthésie

Ensemble de sensations résultant d'une pression appliquée à l'échantillon par un mouvement dans la cavité buccale ou avec les doigts (par exemple, pression des doigts dans le cas d'un fromage).

Objectif (adj.)

- a) Qualifie la sensation provoquée par la représentation réelle et vérifiable de l'objet, en réduisant au minimum les facteurs humains (tels par exemple, la préférence, l'habitude, l'affectivité).
- b) Qualifie la technique qui, moyennant des méthodes sensorielles ou instrumentales, permet de réduire au minimum les erreurs personnelles.

Note: L'emploi, comme synonyme, du terme "instrumental" n'est pas recommandé.

Olfaction (subst.)

Fonction de l'organe olfactif, en vue de la perception et de la discrimination des molécules qui y accèdent, en phase gazeuse depuis l'extérieur, par voie nasale directe ou indirecte.

Récepteur (subst.)

Structure spécialisée d'un organe sensoriel excitable, capable de recevoir un stimulus et de le convertir en influx nerveux.

Note: Les récepteurs sont classés d'après le type d'énergie associée au stimulus (lumière, chaleur, son, etc.).

Réponse (subst.)

Action par laquelle les cellules sensorielles répondent à celle d'un ou de plusieurs stimuli relatifs à une modalité sensorielle définie.

Sentir (verbe)

(sens actif appliqué à l'odorat). Désigne l'action de percevoir une odeur. Syn. odorer (en français, le verbe odorer, bien que peu usité, peut être considéré comme synonyme).

Seuil (subst.)

Seuil absolu

Valeur minimale d'un stimulus sensoriel, nécessaire:

- à l'éveil d'une sensation (seuil d'apparition ou de détection), ou
- à la reconnaissance de la sensation perçue (seuil d'identification).

Seuil différentiel

Valeur minimale d'un stimulus sensoriel donnant lieu à une différence perceptible dans l'intensité de la sensation.

Seuil final

Valeur maximale d'un stimulus au-dessus de laquelle il n'y a plus de différence perceptible dans l'intensité de la sensation.

Seuil préférentiel

Valeur quantitative minimale d'un stimulus ou valeur critique supra-liminaire de ce stimulus correspondant à l'apparition d'une réponse d'attraction ou de rejet par rapport à un stimulus neutre, par exemple, dans le choix entre une solution sucrée et l'eau.

Note: Il faut faire la distinction entre seuil absolu de préférence et seuil différentiel de préférence.

Stimulus (subst.)

Agent physique ou chimique qui produit spécifiquement la réponse des récepteurs sensoriels externes ou internes (pl.: stimuli ou stimulus).

Subjectif (adj.)

Qualifie la sensation provoquée par une perception, conditionnée par la pensée ou les sentiments de chacun, et non seulement par le stimulus.

Supra-liminaire (adj.)

Qualifie un stimulus se situant au-dessus du seuil absolu.

Synergique (adj.)

Effet ou action conjuguée de substances déterminées, de manière que l'intensité des caractères organoleptiques résultant de leur association est supérieure à celle qui est attendue de la simple addition des intensités de chacun d'eux pris isolément.

2.3. Terminologie relative aux propriétés organoleptiques

Acide (adj.)

- a) Qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de la plupart des acides (par exemple, acides citrique, lactique et tartrique).
- b) Qualifie la propriété des corps purs ou mélanges dont la dégustation provoque cette saveur.

Le substantif correspondant est acidité.

Aigre (adj.)

Qualifie la sensation olfacto-gustative, avec prédominance d'acides généralement d'origine fermentative, ainsi que les produits alimentaires qui produisent cette sensation. Certains facteurs contribuant à cette sensation sont liés au processus de fermentation, par exemple acétique ou lactique, d'un produit alimentaire.

Amère (saveur) (adj.)

- a) Qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de diverses substances, telles que la quinine, la caféine et des hétérosides déterminés.
- b) Qualifie la propriété des corps purs et mélanges dont la dégustation provoque cette saveur.

Le substantif correspondant est amertume.

Aromatique (adj.)

- a) Qualifie la propriété des corps purs ou mélanges dont la dégustation produit les sensations qualifiées par "arôme".
- b) Qualifie les produits alimentaires dont l'examen par voie nasale directe produit les sensations de fragrance et de fraîcheur.

Arôme (subst.)

- a) Sensations agréables perçues par l'organe olfactif par voie indirecte lors de la dégustation d'un produit alimentaire.
- b) En parfumerie et dans le langage ordinaire, ce terme est appliqué également aux mêmes sensations perçues par voie nasale directe.

Arrière-goût (subst.)

Ensemble des sensations perçues après disparition du stimulus de la bouche et qui diffèrent de celles perçues préalablement.

Astringente (saveur) (adj.)

- a) Qualifie la sensation complexe produite dans la bouche par une solution aqueuse diluée de produits tels que certains tannins (par exemple, les tannins du kaki et de la prunelle).
- b) Qualifie la propriété des corps purs ou mélanges qui produisent cette sensation.

Le substantif correspondant est astringence.

Flaveur (subst.)

On entend par flaveur l'ensemble des perceptions des stimuli olfacto-gustatifs, tactiles et kinesthésiques permettant à un sujet d'identifier un produit alimentaire et d'établir un critère, à différents niveaux, favorable ou défavorable sur ledit produit.

Odeur (subst.)

- a) Ensemble des sensations perçues par l'organe olfactif en inspirant certaines substances volatiles.
- b) Qualité de la sensation particulière produite par chacune des substances précitées.

"Paladeur" (savouurer ou déguster dans la bouche) (verbe)

Action tendant à ce qu'un produit alimentaire situé dans la bouche entre en contact avec toutes ses zones sensibles dans le but de percevoir les sensations buccales qu'il provoque.

Salée (saveur) (adj.)

- a) Sensation caractéristique perçue à travers le sens du goût; celle provoquée par une solution de chlorure de sodium en est l'exemple le plus typique.
- b) Qualifie la propriété des corps purs ou mélanges dont la dégustation provoque cette saveur.

Le substantif correspondant est salinité.

Saveur (subst.)

- a) Sensations perçues par les papilles gustatives lorsqu'elles sont stimulées par certaines substances solubles.
- b) Qualité de la sensation particulière produite par ces substances.

Saveur élémentaire (subst.)

Chacune des quatre saveurs reconnues: sucrée, salée, acide, amère.

Sucrée (saveur) (adj.)

- a) Qualifie la saveur élémentaire provoquée par les solutions aqueuses de diverses substances telles que le saccharose.
- b) Qualifie la propriété des corps purs ou mélanges dont la dégustation provoque cette saveur.

Le substantif correspondant est sucrosité.

Texture (subst.)

Ensemble des caractéristiques de l'état solide ou rhéologique d'un produit alimentaire capable de stimuler les mécano-récepteurs, lors de la dégustation, et notamment ceux situés dans la région buccale.

Note: Ce terme s'applique uniquement aux propriétés objectives et non aux sensations produites et qui sont désignées par des termes généraux, tels que consistance, fibrosité, onctuosité, etc.

NOTE:

Ce vocabulaire peut être enrichi en consultant les Normes ISO 5492 Parties I à V, et d'autres ouvrages, tel celui élaboré par J.L. Magnen "Les cahiers techniques du Centre National de Coordination des Études et Recherches sur la Nutrition et l'Alimentation", etc.