



ANALYSE SENSORIELLE DE L' HUILE D' OLIVE

NORME

VERRE POUR LA DEGUSTATION DES HUILES

1. OBJET

La présente Norme a pour but de décrire les caractéristiques du verre destiné à l'analyse organoleptique des huiles comestibles (odeur, saveur, flaveur).

Elle décrit, en outre, le dispositif de chauffage adapté, nécessaire pour l'obtention et le maintien de la température adéquate pour cette analyse.

2. DESCRIPTION DU VERRE

Le croquis de la figure 1 a été dessiné dans le but d'optimiser les caractéristiques souhaitables d'un ustensile de cette nature et dont les aspects fondamentaux sont précisés ci-après:

- a) Stabilité maximale, évitant le balancement du verre et le renversement de l'huile y contenue.
- b) Forme facilement adaptable aux cavités d'un bloc de chauffage permettant un chauffage uniforme de la base du verre.
- c) Rétrécissement de la bouche favorisant la concentration des odeurs et en facilitant l'identification.
- d) En verre foncé, de façon à ce que le dégustateur ne puisse pas apprécier la couleur de l'huile, ce qui élimine tout préjugé et la possibilité de prendre des biais susceptibles de nuire à l'objectivité de la détermination.

2.1. Dimensions

Le croquis du verre fait l'objet de la fig. 1, avec les dimensions suivantes:

Capacité totale.....	130 ml \pm 10 ml
Hauteur totale.....	60 mm \pm 1 mm
Diamètre de la bouche	50 mm \pm 1 mm
Diamètre de la partie la plus large	70 mm \pm 1 mm
Diamètre de la base.....	35 mm \pm 1 mm
Épaisseur des parois latérales du verre	1,5 mm \pm 0,2 mm
Épaisseur du fond du verre	5 mm \pm 1 mm

Chaque verre doit être accompagné d'un verre de montre au diamètre dépassant de près de 10 mm celui de la bouche. Ce verre servira de couvercle pour éviter la perte d'arôme et l'entrée de poussière.

2.2. Caractéristiques de fabrication

Le verre doit être fabriqué en verre résistant, de couleur foncée pour empêcher l'appréciation de la couleur du contenu, et exempt de rayures et de bulles.

Le bord doit être régulier, lisse et à rebord.

Le verre doit être en verre recuit, pour lui permettre de résister aux variations de température qu'il a à subir au cours des essais.

2.3. Règles d'emploi

Le nettoyage des verres doit se faire en se servant de savon ou de détergent non parfumé et être suivi de plusieurs rinçages jusqu'à élimination totale du produit employé. Enfin, ils doivent être rincés à l'eau distillée, puis, après égouttage, séchés dans une étuve de dessiccation.

Il ne faut pas utiliser des acides concentrés ni des mélanges à l'acide chromique.

Les verres doivent être gardés dans l'étuve jusqu'à utilisation, ou bien conservés dans une armoire en les protégeant contre toute contamination d'odeurs anormales.

Avant chaque utilisation, il faut s'assurer par olfaction que les verres sont exempts d'odeurs anormales. Lors de la préparation de l'essai, veiller à noter le code de chaque verre et de l'huile correspondante. Cette correspondance du code et de l'huile ne sera connue que du responsable de l'essai.

3. DISPOSITIF DE CHAUFFAGE DES ECHANTILLONS

L'examen organoleptique des échantillons doit se faire à une température donnée qui se situe, pour les huiles alimentaires, à $28 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Pour y parvenir, il faut installer à l'intérieur de chaque cabine, à la portée du dégustateur, un dispositif de chauffage (cf. fig. 2). Ce dispositif consiste en un bloc d'aluminium submergé dans un bain d'eau réglée au thermostat, à l'effet d'obtenir une température uniforme. Ce bloc comporte une série de cavités pour y adapter le fond des verres. La différence de température entre le dispositif de chauffage et l'huile contenue dans les verres disposés dans les cavités des différents blocs ne doit pas être supérieure à $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Fig. 1 Verre de dégustation
(Dimensions en millimètres)

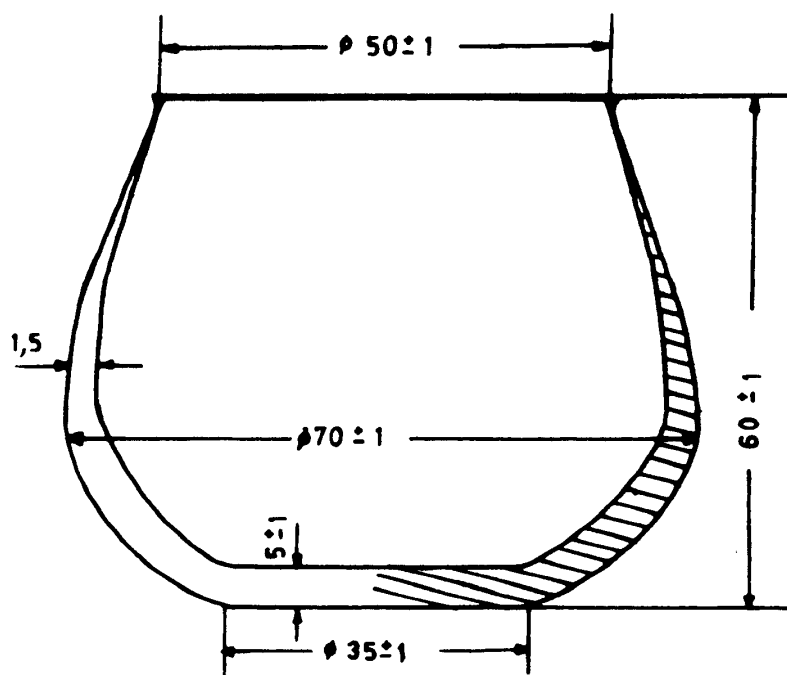


Fig. 2 Dispositif de chauffage des échantillons
(Dimensions en millimètres)

