

DEGUSTATION DES HUILES D'OLIVE VIERGES

Mardi 14 Novembre 2017 Réf : HOV 2 EXPERT
(1 jour / 7h de formation) - 930€ HT



- > Acquérir les bases essentielles de l'analyse sensorielle appliquée aux huiles d'olive vierges selon la réglementation en vigueur et la norme commerciale du Conseil Oléicole International.
- > Exposés théoriques & séances de dégustation en conditions réelles et en cabines individuelles dans le Laboratoire.

Stage PRATIQUE

Analyse sensorielle de l'ITERG agréée par le Conseil Oléicole International

J 1 - 14/11/2017 de 9h - 12h30 / 13h30 - 17h

Florence LACOSTE - ITERG
Joelle LESPAGNE - ITERG

PROGRAMME THEORIQUE (2h00)

- ◆ *Rappels de base et confrontation de la pratique préalablement acquise par les stagiaires à celle du jury expert de l'ITERG pour l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges selon la réglementation en vigueur et la norme commerciale du Conseil Oléicole International.*
- ◆ *Exposés théoriques & séances de dégustation en conditions réelles et en cabines individuelles dans le Laboratoire d'Analyse Sensorielle de l'ITERG.*

PROGRAMME PRATIQUE (5h00)

Séance 1

Reconnaissance des attributs de qualité : fruité, amer et piquant avec différents niveaux d'intensité et types de fruité (fruité d'olives mûres et vertes).

Séance 2

Reconnaissance des attributs négatifs : trois parmi les défauts chômé, rance, moisi, aigre / vineux.

Séance 3

Dégustation en aveugle de différents échantillons d'huiles d'olive vierges (profils différents) et comparaison des résultats avec ceux obtenus par le jury de l'ITERG.

Séance 4

Dégustation d'huiles d'olive à défauts, présents à des niveaux d'intensité différents.

Séance 5

Dégustation d'huiles AOC/AOP françaises et/ou autres origines.

Dépouillement et exploitation des résultats des séances.

NOVEMBRE