

DEGUSTATION DES HUILES D'OLIVE VIERGES

Jeudi 8 juin 2017

Réf : HOV 1 DEBUTANT (1 jour / 7h de formation)

930€ HT ou 800€ HT / personne à partir de 2 personnes



- > 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

J 1 - Jeudi 08/06/2017 - 9h - 12h30 / 13h30 - 17h

Florence LACOSTE - ITERG
Joelle LESPAGNE - ITERG

JUIN

Programme théorique (3h)

- ◆ Base de l'analyse sensorielle.
- ◆ Evaluation sensorielle des huiles d'olive vierges selon la méthode du COI et la réglementation européenne. Méthodologie. Exploitation des résultats obtenus en séance.
- ◆ Connaissances générales sur l'huile d'olive : composition, spécifications, réglementation, étiquetage.

Programme pratique (4h)

- Séance 1 :** Reconnaissance des attributs de qualité : dégustation d'huiles d'olive vierges extra pour les attributs fruité d'olives mûres et vertes, amer et piquant.
- Séance 2 :** Reconnaissance des attributs négatifs : dégustation d'huiles d'olive à défaut (trois défauts parmi les suivants : chômé, rance, moisi, aigre / vineux).
- Séance 3 :** Sélection et entraînement des dégustateurs : essai de classement de dilutions d'un défaut dans de l'huile d'olive
- Séance 4 :** Dégustation en aveugle d'échantillons d'huiles d'olive (profils différents) et comparaison des résultats avec ceux du jury de l'ITERG.

Dépouillement et exploitation des résultats des séances.