

MICRO CERTIFICATION

Conception et exploitation de tests sensoriels – Mise en œuvre de tests discriminants



Animée par

Anne-Marie Pensé-Lhéritier

PRÉSENTATION

Cette microcertification offre une approche pratique et immédiatement opérationnelle de la mise en œuvre de tests sensoriels discriminants.

Réalisée en présentiel dans les laboratoires de la Faculté des Sciences, elle s'appuie sur des cas concrets issus des besoins du monde socio-professionnel, tels que les changements d'ingrédients, la comparaison de formules ou encore le contrôle qualité.

OBJECTIFS

- Mise en œuvre de tests discriminants (*test triangulaire, test par paire, test de distance à la différence*)
- Analyse et interprétation de données sensorielles
- Utilisation autonome d'un logiciel professionnel de tests sensoriels : Tastelweb®

POINTS FORTS

- ✓ Formation courte axée sur la pratique et l'application immédiate
- ✓ Réalisée en présentiel dans les laboratoires de l'université
- ✓ Basée sur des études de cas concrètes (*changement d'ingrédient, comparaison de formule, contrôle qualité*)
- ✓ Utilisation d'un logiciel professionnel d'analyse sensorielle (*Tastelweb®*)
- ✓ Alternance d'apports méthodologiques, de manipulation de produits et d'analyses de résultats

PUBLIC CIBLE

- Professionnels des secteurs cosmétique

Pré-requis : Niveau minimum BAC+2 / BAC+3 dans les domaines scientifiques (*agroalimentaire, biologie, chimie, sciences du vivant...*) OU expérience professionnelle dans un secteur utilisant l'évaluation sensorielle, le contrôle qualité ou la R&D produits

FORMAT

7 heures de formation en présentiel

CONTACT INSCRIPTION

Service Formation Continue
sfc-fds@umontpellier.fr



DATES

3 juin 2027



TARIF

785 € TTC (*tarif unique*)



LIEU

Université de Montpellier,
Faculté des Sciences

MICRO CERTIFICATION

Conception et exploitation de tests sensoriels Mise en œuvre de tests discriminants

PROGRAMME

Panorama et choix du test selon contexte et objectifs (1h)

Changement d'ingrédient avec test triangulaire (2h)

- Présentation du test triangulaire

Cas d'étude 1 : Changement d'ingrédients

Cas d'étude préparé par le formateur - Usage du logiciel Tastelweb® :

- Création du dispositif triangulaire sur un logiciel
- Saisie des résultats du test triangulaire
- Analyse des résultats

Sélectionner une formulation avec un test par paire (2h)

- Présentation de test de comparaison par paire

Cas d'étude 2 : Proposition de deux formulations à comparer :

- Evaluation sensorielle de deux produits
- Analyse des résultats

Conformité produit fini avec test sur échelle de différence (2h)

- Présentation du test distance à la référence

Cas d'étude 3 : Suivi stabilité

Etude de cas guidée sur un exemple fourni par le formateur - Usage du logiciel Tastelweb® :

- Mise en place pratique d'un test de distance à la différence
- Evaluation sensorielle des produits
- Saisie des résultats sur logiciel Tastelweb®
- Analyse des résultats

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

Responsable de la formation :
Dr Véronique Barragan-Montero,
directrice du Master ICAP
Ingénierie des Cosmétiques,
Faculté des Sciences, Université
de Montpellier.

veronique.montero@umontpellier.fr

Intervenante :

Anne-Marie Pensé-Lhéritier

- Docteur des Sciences Pharmaceutiques, HDR
- Experte internationale en formulation et évaluation sensorielle appliquée à l'innovation produit.
- Coordinatrice d'un groupe de travail européen en sciences sensorielles (European Sensory Society E3S).
- Consultante auprès des entreprises cosmétiques et pharmaceutiques.
- Auteure d'ouvrages scientifiques de référence et de nombreuses publications internationales.