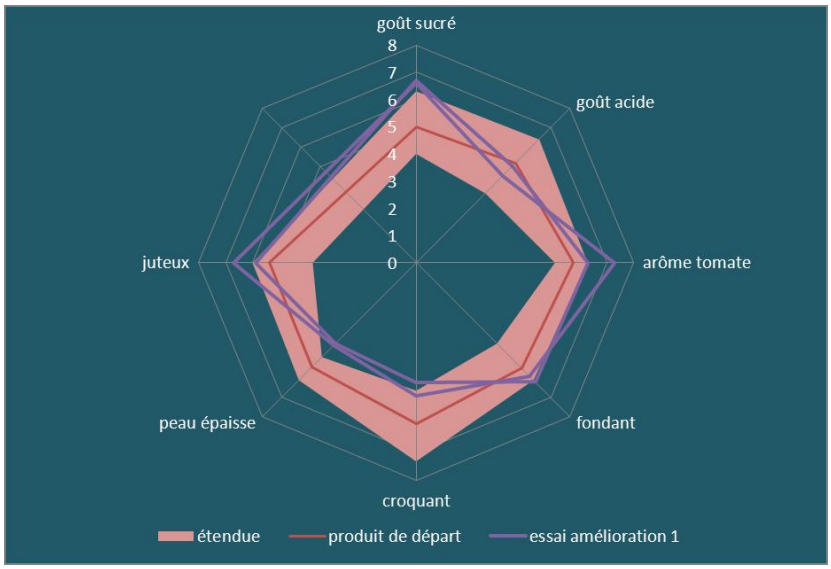
Le profil sensoriel : un outil précieux

Le profil sensoriel ? Utilisé dans de nombreux secteurs (agro-alimentaire, viticulture, automobile, cosmétique, …), cet outil permet de comparer les produits sur des critères objectifs tel que l'intensité du goût sucré. Dans un précédent billet, je présentais l'analyse sensorielle appliquée aux fruits et légumes. Le profil sensoriel est une des techniques utilisées. Focus sur celle-ci !

A quoi sert le profil sensoriel ?



Le profil sensoriel permet d'établir une **description complète des propriétés sensorielles d'un ensemble de produits sur le plan qualitatif et quantitatif**. On obtient des cartes d'identité précises de chaque produit basées sur les moyennes d'un jury de dégustateurs. En comparant les profils sensoriels de ces produits, on peut identifier les caractéristiques sur lesquelles ils se ressemblent et se distinguent.

Cette technique peut être utilisée pour répondre à différents objectifs d'où son intérêt.

- **Identifier les spécificités d'un produit par rapport à d'autres** (un univers produit proche ou des produits concurrents ou de référence) ;

- **Définir les critères sensoriels** déterminants **les préférences des consommateurs** ;

- **Optimiser la qualité sensorielle du produit** en évaluant **l'impact de la modification de différents paramètres** ;

- **Vérifier** et **maîtriser la conformité sensorielle du produit** par rapport à **un cahier des charges définis** ;

- **Surveiller le positionnement de votre produit par rapport au march**é ;

- **Déterminer la durée de conservation maximale** pendant laquelle **le produit conserve ses qualités sensorielles** ;

- Établir des **relations entre qualité sensorielle et mesures instrumentales**.

Principe du profil sensoriel

La méthode repose sur **le choix des descripteurs qui vont caractériser les produits**. Il est impératif que chaque dégustateur du jury se soit approprié ceux-ci correctement. Chacun doit en effet être capable de les reconnaître dans le produit complexe et de quantifier leur intensité. Les principes de l'analyse sensorielle décrit précédemment doivent également être respectés.

Les descripteurs doivent être compris des dégustateurs et de ceux vers qui les résultats seront communiqués. Afin de les définir, une référence doit être trouvée pour chaque descripteur.

Celle-ci correspond à une solution, un aliment ou autre qui présente la caractéristique décrite uniquement ou de façon prédominante. Le goût acide peut par exemple être défini par une solution d'acide citrique ou par du jus de citron. Pour les descripteurs de texture, ces définitions se traduisent souvent par un mode opératoire : « la fermeté qualifie une résistance. Pour l'évaluer, il

faut prendre un morceau et mesurer la force nécessaire pour l'écraser entre les molaires ».

Cette liste de descripteurs peut-être générée par le jury ou prédéfinie mais dans tous les cas, il faut s'assurer qu'elle est adaptée aux produits qui vont être décrits.

Le produit de référence peut servir également de point d'appui sur l'échelle de notation. On définira avec le jury à quelle note correspond cette référence sur l'échelle d'intensité. Ils pourront ainsi s'y référer pendant la phase d'entrainement mais également pendant la réalisation des profils sensoriels.

Le jury est contrôlé au cours de l'entraînement sur sa répétabilité, le niveau d'accord entre les sujets sur la notation de produits pour chaque descripteur et sa capacité à discriminer les produits. D'une séance d'entraînement à une autre, les descripteurs pour lesquels le jury est le moins performant seront d'avantage travaillés.

Une fois cette longue phase d'entraînement effectuée, les mesures des produits à évaluer pourront être réalisées.

Intérêts et inconvénients

Une fois le jury entraîné, il peut être mobilisé pour répondre à de nombreuses questions. Les données obtenues sont alors facilement interprétables. La technique est **fiable** si la **méthodologie est respectée** (il existe une norme ISO la décrivant) et que les **dégustateurs** sont **suffisamment entraînés**.

Néanmoins, la **phase d'entraînement est coûteuse** car elle mobilise 10 à 20 dégustateurs sur plusieurs heures (au minimum 10 séances). C'est pourquoi depuis plusieurs années d'autres

techniques apparaissent visant à réduire voire à s’affranchir de la phase d’entrainement (profil libre, profil flash, napping, tri libre, …). Aucune ne présente tous les avantages de cette technique classique mais leur utilisation mérite d’être étudier au cas par cas.

Crédits photos :

Image 1 : Chalk 5 senses © Avel Krieg - Fotolia ;
Image 2 : Profil sensoriel © Vegeno
v ;
Image 3 : Jury dégustat
eurs - © Vegenov - MMédia ;
Image 4 : Séance d'entrainement - © Vegenov - MMédia.