

Titre : Analyse des données sensorielles : cartographie interne et externe

- **Date:** 29 Juin 2018
- **Heure:** 17h
- **Lieu :** Salle de conférences du LABEF
- **Conférencier:** Dr Emile AGBANGBA, Laboratoire de Biomathématiques et d'Estimations Forestières (LABEF/FSA/UAC); INRAB - Institut National des Recherches Agricoles du Bénin, programme PAPAPE;
Email : agbangbacodjoemile@gmail.com

Résumé

L'analyse sensorielle est un ensemble de méthodes permettant de mesurer les perceptions sensorielles (vue, ouïe, odorat, goût, toucher). La première utilisation de l'analyse sensorielle était pour les produits alimentaires et le but était d'analyser, d'étudier, et de comparer un ensemble de produits à l'aide de descripteurs sensoriels. La particularité de l'analyse sensorielle est que l'instrument de mesure est l'être humain. L'analyse sensorielle est une discipline en plein essor que l'on retrouve dans les industries agro-alimentaires, en cosmétique, en industrie automobile, etc. Par exemple, pour évaluer les caractéristiques sensorielles et la préférence de différents types de pain (pain fabriqué à partir de 100% de farine de blé, pain fabriqué à partir de 50% de farine de blé et 50% de farine de manioc et pain fabriqué à partir de 50% de farine de blé et 5% de farine de maïs), on fait recours aux méthodes d'analyse sensorielle. L'évaluation sensorielle vise à caractériser les produits à la fois du point de vue de leurs propriétés sensorielles et du point de vue des préférences qu'ils suscitent auprès des consommateurs. De ce fait, elle est à la croisée des chemins entre la recherche - développement et le marketing. Le conférencier présentera les principales méthodologies statistiques utilisées en analyse sensorielle allant de la planification, de la collecte des données, jusqu'au traitement statistique des données. Il finira par une étude de cas.

Mots clés: Planification d'expériences sensorielles -- Caractérisation de produits -- Construction d'un espace produit-- Cartographie des préférences