# Evaluation sensorielle

Autor(en): **Lavanchy, P.**

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **91 (2000)**

Heft 1

PDF erstellt am: **24.05.2024**

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

**Evaluation sensorielle, 2e édition, SSHA**
Société scientifique d'hygiène alimentaire

Editeur: Tec & Doc Lavoisier, 353 pages, 1998. Prix: 420 FF

La deuxième version de ce manuel méthodologique d'évaluation sensorielle offre, par rapport à la première de 1990, plusieurs avantages. Le premier et le plus évident est qu'elle est disponible pour tous ceux qui n'ont pas pu se la procurer depuis de longues années, car la première version fut rapidement épuisée. Un autre avantage est qu'il a changé sa typographie en l'améliorant et, en gardant les petits dessins fantaisistes et très illustratifs des domaines traités. Les divers chapitres ont été rafraîchis. Ils sont, maintenant, signés d'un ou des auteurs, ce qui est aussi un avantage pour le lecteur. La première partie, intitulée généralités, traite de l'instrument de mesure que sont nos sens et des grandeurs psychophysiques qui en résultent. Elle n'a pas subi de grands boulversements.

La deuxième partie traite des épreuves analytiques de l'évaluation sensorielle. Ce sont certainement pour l'industrie alimentaire les pages les plus consistantes. Elles considèrent aussi bien les épreuves discriminatives que les épreuves descriptives. De plus, elles n'oublient pas l'organisation pratique de ces diverses épreuves et l'importance, pas toujours évidente pour le praticien, de la qualité de la préparation d'un test. Cette partie a été heureusement complétée par des exemples de contrôle des performances des dégustateurs et par une nette amélioration de l'ordre de présentation des échantillons. Le profil avec libre choix du vocabulaire a été retravaillé de façon plus pertinente. De même le lecteur saura tirer profit des modifications apportées à l'étude des méthodes non verbales. Ces faits montrent bien que l'analyse sensorielle est réellement devenue une discipline scientifique digne d'accréditation, quand bien même l'homme reste un instrument de mesure très particulier, mais pouvant être performant et fiable, lorsqu'il est entraîné et contrôlé.

La troisième partie de ce manuel concerne les épreuves hédoniques. Ce n'est pas celle qui a été le plus modifiée. Elle reste très fidèle à son traitement lors de la première édition. Elle garde donc son intérêt. La dernière partie de ce livre est consacré à un des piliers de la méthodologie sensorielle: la statistique. Ce chapitre est de loin celui qui a subit le plus de modifications. Ces modifications sont normales pour cette deuxième édition et sont bien illustrées. Elles reflètent l'importance accrue de la statistique dans le domaine traité. Une seule chose dérange. Pourquoi avoir choisi, p. ex. pour illustrer l'aspect sableux, une représentation graphique en trois dimensions, alors que deux seules variables (fréquence et note) sont présentes? Mis à part cette critique, les méthodes décrites le sont de façon très compréhensibles.

Pour ceux, de plus en plus nombreux, qui pratiquent l'évaluation sensorielle, ce manuel est recommandé. Il est relativement simple, les sujets sont clairement expliqués et les petits dessins l'agrémentent de façon sympathique. Il fait partie de la collection «Sciences et techniques agroalimentaires» de l'éditeur Lavoisier.

P. Lavanchy