

## *Glossaire*

---

➤ **Acceptabilité :**

État d'un produit reçu favorablement par un individu déterminé ou une population déterminée en fonction de ses propriétés organoleptiques.

➤ **Arôme :**

Propriété organoleptique par l'organe olfactif par voie retro nasale lors de la dégustation.

➤ **Danger :**

Tout facteur chimique, microbiologique ou physique pouvant entraîner un risque pour la santé du consommateur.

➤ **Flaveur :**

Ensemble complexe des sensations gustatives, olfactives et trigéminales perçues lors de la dégustation

➤ **Gout :**

Sensation perceptible par l'organe gustatif lorsqu'il est stimulé par certaines substances solubles.

➤ **Hédonique :**

Qualifie une appréciation affective que portent les consommateurs sur un produit, en se rapportant à son caractère plaisant ou déplaisant, par leurs organes des sens.

➤ **Organoleptique :**

Qualifie une propriété d'un produit perceptible par les organes des sens.

➤ **Perception :**

Est la projection sur le champ de la conscience d'une partie des sensations auxquelles l'individu est soumis pendant un laps de temps donnée. Elle est fonction du ou des stimuli, ainsi que du contexte et du passe sensoriel de l'individu.

➤ **Point critique :**

Toute opération dont la maîtrise est insuffisante peut entraîner un risque inacceptable pour la santé du consommateur ou pour la qualité de produit.

➤ **Présentation monadique séquentielle :**

Evaluation des produits un par un lors de la même séance.

➤ **Risque** :

Il résulte de la présence d'un danger mesuré en fréquence et en gravité, en d'autres termes il s'agit de la hiérarchisation des dangers selon leurs conséquences et la probabilité pour qu'ils surviennent.

➤ **Sensation** :

Le transfert d'énergie d'un stimulus à une cellule sensorielle réceptrice provoque une excitation qui, si elle est suffisamment importante, provoque elle-même un influx nerveux qui se propage jusqu'au système nerveux central

➤ **Stimulus** :

Agent externe ou interne capable de provoquer la réaction d'un système excitable.

➤ **Sujet** :

Tout individu participant à un essai analytique.

➤ **Surveillance (check)** : c'est un système d'observation ou de mesure systématique permettant de s'assurer de la maîtrise des organisations et de la qualité mise en place.

➤ **Texture** :

C'est l'ensemble des propriétés rhéologiques et de structure (géométrique et de surface) d'un produit alimentaire, perceptible par les mécanorécepteurs, les récepteurs tactiles, éventuellement par les récepteurs visuels.

➤ **Vérification** :

C'est l'ensemble des moyens et des méthodes utilisés pour évaluer le degré d'efficacité des procédures et la correction des éventuelles dérives.