

Titre du document : **Analyse sensorielle de jus de pomme**  
**[ fruits issus de vergers de variétés anciennes des Pyrénées Audoises ]**  
**Mars 2003**  
**Protocole, résultats & synthèse (janvier 2004)**

Type de document : Compte-rendu des séances de dégustation du 13/03/2003 et 20/03/2003

Auteur(s) : CIVAM Filière Fruits de Montagne  
Groupement Départemental des CIVAM de l'Aude  
Coopérative les Jardins de la Haute-Vallée

---

Résumé : Le document présente les résultats de la dégustation de 16 échantillons et propose diverses méthodes d'analyse de ces mêmes résultats : liste des descripteurs d'arômes (dont caractère récurrent), rapports entre descripteurs cités et note globale à caractère hédonique (recherche de facteurs discriminants), rapports entre perception de l'acide et du sucre et les teneurs **mesurées ...**

---

Date de publication : 2004

Nombre de pages : 26

Format : PDF – 1,05 Mo  
Le document est constitué d'un jeu de fiches et d'une note de synthèse.

---

Accès / diffusion : sur accord de la coopérative Les Jardins de la Haute-Vallée  
contact : **Gérard Chauvet et Olivier Tardy**  
Z.A. Pastabrac – 11190 Couiza  
tél : 04 68 74 14 74 – mail : [jhvaude@free.fr](mailto:jhvaude@free.fr)

Observations : Le compte-rendu peut constituer une base de travail utile dans la mesure où l'analyse sensorielle du jus de pomme ne fait pas l'objet d'une production documentaire très abondante.

Les séances du 13/03/2003 et du 20/03/2003 se sont déroulées dans la salle de dégustation du Syndicat du Cru AOC Limoux, gracieusement mise à la disposition des organisateurs.

*Le sommaire est présenté en page 2.*

## ... le sommaire ...

### **fiche n°1A**

- Déroulement de la dégustation de 16 échantillons de pommes de variétés anciennes des Pyrénées Audoise

### **fiche n°1B (2p)**

- Fiche de dégustation

### **fiche n°2**

- Notes attribuées aux échantillons par 12 dégustateurs

### **fiche n°3 (2p)**

- Arômes identifiés par 9 dégustateurs présents lors des 2 séances pour tous les échantillons  
- Nombre de citations relevées pour chaque terme (perception nasale et/ou rétronasale)

### **fiche n°4A**

- Arômes identifiés par 9 dégustateurs présents lors des 2 séances (16 échantillons)  
- Nombre de citations de chaque arôme pour chaque échantillon  
- Nombre de citations d'arômes de fruits / Nombre total de citations (sauf "divers") (R1 en %)

### **fiche n°4B**

- Description des arômes de 9 échantillons par un jury de 12 personnes lors de la séance du 13 Mars 2003  
- NOMBRE DE CITATIONS de chaque arôme pour chaque échantillon

### **fiche n°4C**

- Description des arômes de 9 échantillons par un jury de 12 personnes lors de la séance du 13 Mars 2003  
- SOMME DES INTENSITES de chaque arôme pour chaque échantillon

### **fiche n°4D (2p)**

- Description des arômes de 9 échantillons par un jury de 12 personnes lors de la séance du 13 Mars 2003  
- BASE DE DONNEES

### **fiche n°5**

- Termes ou catégories de termes utilisés par chaque dégustateur pour décrire les arômes

### **fiche n°6**

- Perception de la saveur SUCREE par 9 dégustateurs (détail et moyenne par échantillon)  
- Teneur en sucres (G/L) et appréciation moyenne attribuée (approche hédonique)

### **fiche n°7**

- Perception de la saveur ACIDE par 9 dégustateurs (détail et moyenne par échantillon)  
- Teneur en Ac. Malique (G/L) et perception moyenne de l'acidité sur une échelle de 10

### **fiche n°8**

- Perception de l'équilibre SUCRE / ACIDE par 9 dégustateurs (détail et moyenne par échantillon)  
- ST / AC (ac. sulfurique) et perception moyenne de l'équilibre sucre / acide sur une échelle de 10

### **fiche n°9**

- Evolution de la perception moyenne de la saveur SUCREE au cours de la dégustation du 13/03/2003

### **fiche n°10**

- Evolution de la perception moyenne de la saveur ACIDE au cours de la dégustation du 13/03/2003

### **fiche n°11**

- Evolution de la perception moyenne de la saveur SUCREE au cours de la dégustation du 20/03/2003

### **fiche n°12**

- Evolution de la perception moyenne de la saveur ACIDE au cours de la dégustation du 20/03/2003

---

**Synthèse des résultats des dégustations réalisées au mois de mars 2003 et proposition d'une nouvelle fiche de dégustation (rédaction : 14/01/2004)**

---