

Corrigé type

Q 1. Parmi les propositions suivantes, laquelle est correcte ? (1 Pt)

A. Nos sens nous permettent de capter un stimulus venant du monde extérieur et de le traduire en une information utilisable par le cerveau.

Q 2. Parmi les propositions suivantes, laquelle est correcte ? (1 Pt)

B. Un aliment émet différentes informations perçues par les organes sensoriels ce sont les stimuli.

Q 3. Parmi les propositions suivantes, laquelle est correcte ? (1 Pts)

A. Parmi nos cinq sens, la vision c'est la principale source d'informations sur le monde extérieur.

Q 4. A propos de l'odorat les cellules réceptrices sont les cellules, (Cochez la proposition juste) : (1 Pt)

B. Ciliées situées dans les fosses nasales qui sont renouvelées en 24 heures.

Q 5. Parmi les propositions suivantes, laquelle est correcte ? (1 Pts)

A. Le terme arôme désigne la propriété organoleptique perceptible par l'organe olfactif par voie rétronasale.

Q 6. Parmi les propositions suivantes, laquelle est correcte ? (1 Pts)

B. Durant une respiration normale, le flux d'air transportant les molécules stimulantes ne remplit pas l'entièreté des fosses nasales.

Q 7. Parmi les propositions suivantes, laquelle est correcte ? (1 Pt)

A. La somesthésie désigne les sensations éveillées par des stimulations de nature mécaniques, thermiques ou chimiques.

Q 8. A propos du goût, (Cochez la proposition juste) : (1 Pt)

B. Les stimuli sont de nature chimique, organiques (sucré, amer) ou ioniques (salé, acide).

Q 9. Concernant l'intensité de la sensation et perception, (Cochez la proposition juste) : (1 Pt)

B. Dans le domaine supraliminaire, la sensation est nette et identifiable.

Q 10. Parmi les propositions suivantes, laquelle est correcte ? (1 Pt)

A. L'absence de perception du stimulus olfactif s'appelle anosmie.

Q 11. Parmi les propositions suivantes, laquelle est correcte ? (1 Pt)

B. La flaveur est un complexe des sensations olfactives, gustatives et trigéminales.

Q 12. A propos des l'analyses sensorielle et instrumentale, (Cochez la proposition juste) : (1 Pt)

A. L'analyse sensorielle est la technique qui utilise les sens de l'homme pour connaître et décrire les caractéristiques organoleptiques d'un produit.

Q 13. Expliqué brièvement le test Duo-Trio: (2 Pts)

Le sujet reçoit un échantillon témoin, identifié comme tel et deux autres échantillons codés dont un est identique au témoin. Le sujet doit désigner l'échantillon codé qui est identique au témoin.

Q 14. Expliqué brièvement le test axés sur le produit : (2 Pts)

Les tests axés sur le produit font appel à de petits panels de dégustateurs experts qui font office d'instruments d'expérience. Ils servent à identifier les variations entre des produits alimentaires comparables ou à mesurer l'intensité de la saveur (odeur et goût), les caractéristiques de texture ou d'apparence.

Q 15. Expliqué brièvement l'épreuve triangulaire : (2 Pts)

Le sujet reçoit trois échantillons codés dont deux sont identiques et un différent. Le sujet doit indiquer lequel est différent, comme dans le premier cas, il doit donner une réponse

Q 16. Expliqué brièvement l'épreuve descriptive : (2 Pts)

Permettent d'identifier la nature des différences et de les quantifier, Leur mise en œuvre réclame pour la plupart un jury suffisamment entraîné et un traitement statistique complexe.