

DU Analyse sensorielle et dégustation

UE3 Techniques de dégustation des différents produits

Informations

Composante : Faculté des Sciences

Langue(s) d'enseignement

Français

Contenu

- Techniques de dégustation des vins (acquisition d'une méthode, d'un vocabulaire, exercices d'entraînement, compréhension des facteurs de qualité, identification des défauts...)
- l'analyse sensorielle des autres produits
- approche de certains autres produits à forte spécificité gustative et qualitative (fromage, miel, huile d'olive, café, chocolat, thé...)

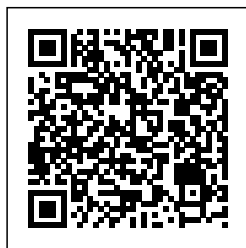
VOLUME HORAIRE

Codes Apogée

- Aucune valeur définie.

Pour plus d'informations

[Aller sur le site de l'offre de formation...](#)



Dernière modification le 03/11/2021