

## DU Analyse sensorielle et dégustation

### UE3 Techniques de dégustation des différents produits

Responsable	Descriptions	Informations
	Code : ENSASUU3	Composante : Faculté des Sciences
	Nature : Unité d'enseignement	
	Domaines : Sciences et Technologies	

#### 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

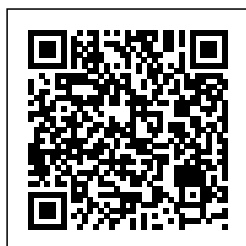
- Aucune valeur définie.

#### M3C

Aucune donnée M3C trouvée

#### POUR PLUS D'INFORMATIONS

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



Dernière modification le 03/11/2021