

SEMAINE DU GOÛT : ÉDUCATION ET TRANSMISSION DU GOÛT

Classe

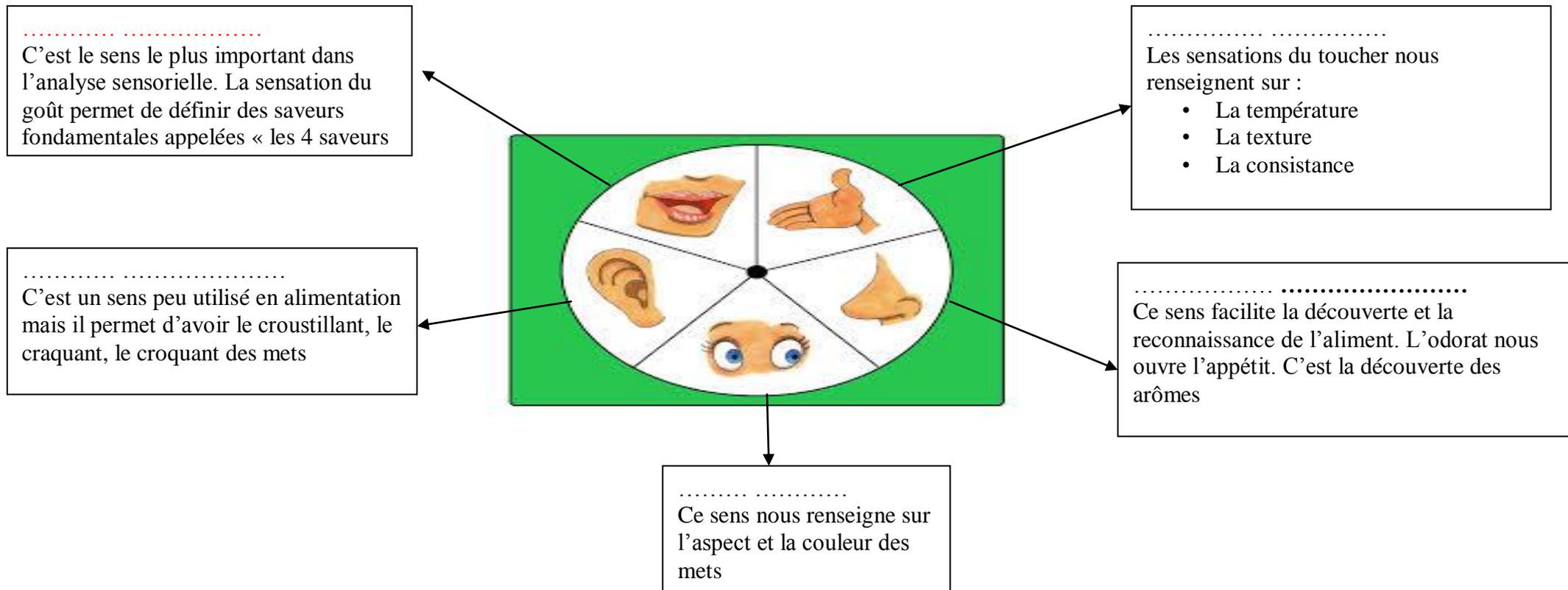
Date :

Activité 1

A QUOI SERVENT NOS SENS

Les sens nous permettent de qualifier un aliment.

A partir du document retrouver les différents organes des sens



SEMAINE DU GOÛT : ÉDUCATION ET TRANSMISSION DU GOÛT

Classe

Date :

Activité 1

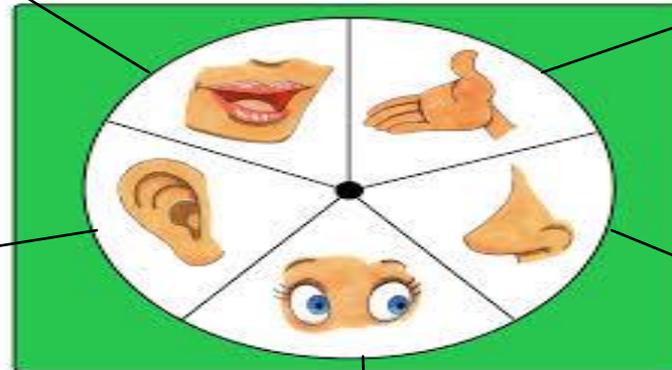
A QUOI SERVENT NOS SENS

Les sens nous permettent de qualifier un aliment.

A partir du document retrouver les différents organes des sens

.....**La bouche**.....
C'est le sens le plus important dans l'analyse sensorielle. La sensation du goût permet de définir des saveurs fondamentales appelées « les 4 saveurs

.....**L'oreille**.....
C'est un sens peu utilisé en alimentation mais il permet d'avoir le croustillant, le craquant, le croquant des mets



.....**La main**.....
Les sensations du toucher nous renseignent sur :

- La température
- La texture
- La consistance

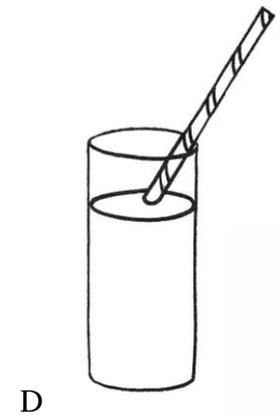
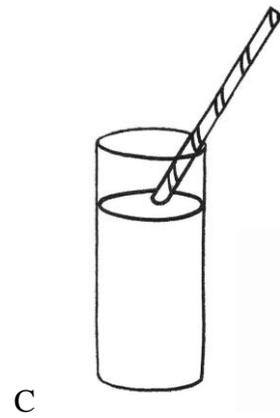
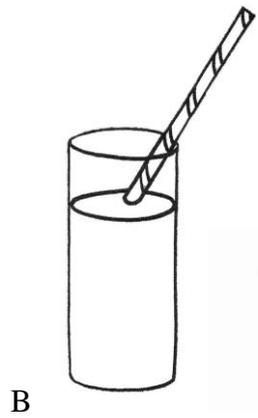
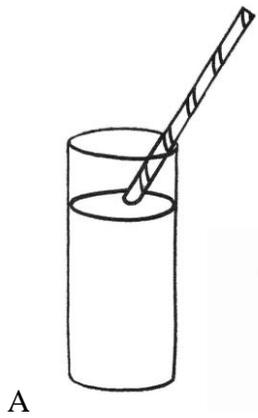
.....**Le nez**.....
Ce sens facilite la découverte et la reconnaissance de l'aliment. L'odorat nous ouvre l'appétit. C'est la découverte des arômes

.....**L'œil**.....
Ce sens nous renseigne sur l'aspect et la couleur des mets

Activité 2

LES 4 SAVEURS DE BASE

A l'aide d'une paille, goûter les boissons A B C D et associer à chacune d'elle la saveur correspondante



A-

B-

C-

D-

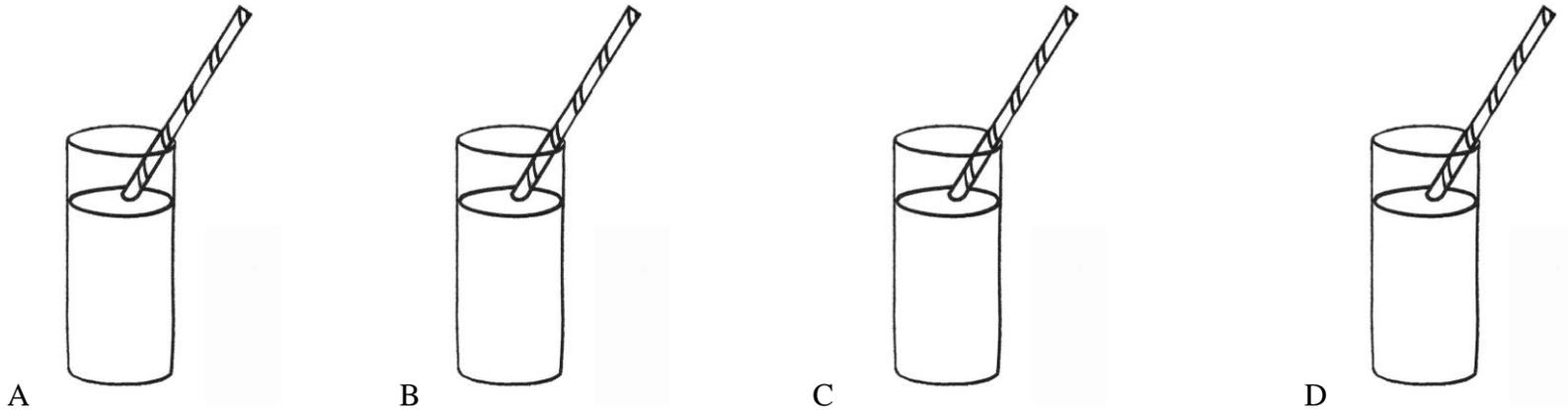
Certains aliments ne peuvent être classés dans ces 4 saveurs de base. On parlera alors de saveur

Exemple (Cuisine asiatique)

Activité 2

LES 4 SAVEURS DE BASE

A l'aide d'une paille, goûter les boissons A B C D et associer à chacune d'elle la saveur correspondante



A- Sucré (jus de goyave)

B- Acide (jus de citron)

C- Salé (eau + sel)

D- Amer (jus de pamplemousse)

Certains aliments ne peuvent être classés dans ces 4 saveurs de base. On parlera alors de saveurUMAMI.....

ExempleNuoc Nam.....
(Cuisine asiatique)

Activité 3

L'ANALYSE SENSORIELLE :

Goûter, analyser des préparations afin de les comparer et voire de les apprécier : **La texture, l'aspect, la consistance, l'odeur et la saveur correspondent aux qualités organoleptiques d'un aliment.**

Dégustation de :

Compléter ces documents en retrouvant les adjectifs correspondants pour qualifier la préparation :

<p>Consistance et texture</p>	<p>Aspect (odeur, forme, volume)</p>	<p>Odeur</p>	<p>Saveur</p>
--------------------------------------	---	---------------------	----------------------

Pour analyser correctement une préparation, il est important de connaître un certain nombre de descripteurs pour définir au mieux ce que l'on ressent.

Compléter ce tableau : Dégustation de pains

1- A partir des sensations éprouvées lors de la dégustation, compléter ce tableau

Nom :		Date :		
Classe :		Lieu de dégustation :		
Pains divers :				
1. Examen visuel	2. Odorat	3. Toucher	4. Ouïe	5. Examen gustatif
1-				
2-				
3-				
4-				
5-				
Conclusion :				

Activité 3

L'ANALYSE SENSORIELLE :

Goûter, analyser des préparations afin de les comparer et voire de les apprécier : La texture, l'aspect, la consistance, l'odeur et la saveur correspondent aux qualités organoleptiques d'un aliment.

Dégustation de :

Compléter ces documents en retrouvant les adjectifs correspondants pour qualifier une préparation :

<p>Consistance et texture</p> <p>Croquant Croustillant Crémeux Onctueux Moelleux Mou Fondant Tendre</p>	<p>Aspect (odeur, forme, volume)</p> <p>Brillant Foncé Clair Régulier Ronde Ovale Harmonie Relief</p>	<p>Odeur</p> <p>Forte Agréable Fraiche Fruitée Acide</p>	<p>Saveur</p> <p>Les 4 saveurs de base Astringence Goût « métallique »</p>
--	--	---	---

Pour analyser correctement une préparation, il est important de connaître un certain nombre de descripteurs pour définir au mieux ce que l'on ressent.

Compléter ce tableau : Dégustation de pains

1- A partir des sensations éprouvées lors de la dégustation, compléter ce tableau

Nom :		Date :		
Classe :		Lieu de dégustation :		
Pains divers :				
4. Examen visuel	5. Odorat	6. Toucher	4. Ouïe	5. Examen gustatif
1- Brillant Doré Clair	Sent l'odeur du beurre, agréable, grillé	Moelleux Sec Elastique	Craquant Croustillant Croquant	Un peu sucré, salé Parfumé aux olives, fromage, piment végétarien...
2-		Souple Dur Cassant		
3-				
4-				
5-				
Conclusion : Agréable en bouche, Belle couleur visuellement, utilise tous les sens				