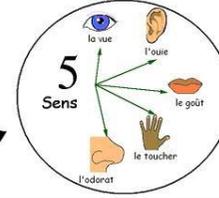


ANALYSE SENSORIELLE



FICHE PRATIQUE	Jus corsé, mouillement fonds maison		Jus corsé, mouillement fonds naturel		Jus corsé, mouillement à l'eau		
par SENS	DESCRIPTEURS		DESCRIPTEURS		DESCRIPTEURS		
Regarder	Brillance	OUI NON	OUI	NON	OUI	NON	
	Couleur	Jaunâtre, marron, caramel, rougeâtre, noir.		Jaunâtre, marron, caramel, rougeâtre, noir.		Jaunâtre, marron, caramel, rougeâtre, noir.	
Toucher	Texture à la cuillère (consistance)	Aqueux, fluide, épais, gélatineux, sirupeux, collant, granuleuse, lisse, veloutée.		Aqueux, fluide, épais, gélatineux, sirupeux, collant, granuleuse, lisse, veloutée.		Aqueux, fluide, épais, gélatineux, sirupeux, collant, granuleuse, lisse, veloutée.	
	Texture en bouche (consistance)	Aqueux, fluide, épais, gélatineux, sirupeux, collant, granuleuse, lisse, veloutée.		Aqueux, fluide, épais, gélatineux, sirupeux, collant, granuleuse, lisse, veloutée.		Aqueux, fluide, épais, gélatineux, sirupeux, collant, granuleuse, lisse, veloutée.	
Sentir	Voie directe	- agréable, désagréable - Légumes, viande, gras, brûlé		- agréable, désagréable - Légumes, viande, gras, brûlé		- agréable, désagréable - Légumes, viande, gras, brûlé	
Goûter	Saveur caractéristique (intensité)	Noter de 0 à 3 une saveur de : Légumes = Viande = Gras = Brûlé = Salé =		Noter de 0 à 3 une saveur de : Légumes = Viande = Gras = Brûlé = Salé =		Noter de 0 à 3 une saveur de : Légumes = Viande = Gras = Brûlé = Salé =	
	Défauts de saveur						
Conclusions							