

Dégustation

Informations aux enseignants



1/3

Tâche	Les élèves dégustent différents jus selon différentes méthodes. Ils dégustent les jus à l'aveugle puis les yeux ouverts, évaluent la couleur et le goût, et tentent de découvrir de quels types de jus il s'agit.
Objectif	Les élèves découvrent ce qu'est une dégustation et la différence de perception des odeurs et des goûts selon les personnes et les circonstances.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Fiche de travail• Jus à déguster• Verres
Forme sociale	Travail de groupe
Durée	30 minutes

Dégustation

Fiche de travail



2/3

Voir – sentir – goûter

Les consommateurs testent continuellement des aliments et des boissons. Ce test s'appelle une dégustation. Lors d'une dégustation, trois de nos sens jouent un rôle majeur: la vue, l'odorat et le goût. Nos yeux, notre nez, notre langue et nos papilles sont sollicités lors du test.

Vous devez organiser une dégustation de ce type avec différents jus.

Devoir:

Lisez d'abord les informations sur les différents sens et leur perception. Ensuite, organisez une séance de dégustation et testez les différents jus selon les critères que vous avez définis.

Voir

Nous mangeons et nous buvons avec les yeux. Observez les jus de plus près, en fonction du type de jus, ce dernier peut être clair ou trouble. Quelle est la couleur du jus? S'il s'agit d'un jus de fruit, la couleur peut donner des informations sur les ingrédients. Les yeux ont toutefois aussi une influence sur notre perception du goût. À quel goût vous attendez-vous lorsque vous voyez un jus de couleur jaune? L'apparence est un facteur essentiel dans la perception d'un produit, mais elle peut aussi nous influencer. C'est pourquoi une dégustation à l'aveugle peut parfois s'avérer utile.

Sentir

Avant de goûter un jus ou un autre aliment, on peut aussi le sentir. Parfois, notre nez perçoit des choses que nous ne voyons pas encore.

Goûter

La langue est l'organe central d'identification du goût. Quelle sensation as-tu sur la langue et à quel endroit? Nous percevons tous les goûts de façon différente.

Lors d'une dégustation, vous pouvez prévoir différents postes. Voici quelques idées, mais vous pouvez aussi aménager davantage de postes. À la fin, vous pouvez élire le meilleur jus.

Lors d'une dégustation, il ne faut jamais mentionner le nom du jus. À chaque poste, vous devez réaliser une fiche sur laquelle vous notez quelle bouteille contient quel jus. Le mieux est de verser les jus dans des bouteilles ou des cruches et de les numéroter. Sur une feuille séparée, vous notez le nom et le numéro du jus pour savoir, à la fin, de quel jus il s'agissait.

Dégustation

Fiche de travail



Idées

Préparez une feuille pour chaque poste de dégustation sur laquelle les testeurs pourront noter leurs impressions et attribuer des points. Si vous le souhaitez, vous pouvez comptabiliser les points à la fin et établir un classement.

1. Dégustation à l'aveugle

Les testeurs ne peuvent pas voir le jus avant de le boire, ainsi, ils ne sont pas influencés par la couleur.

Établissez une liste de critères: Le jus a-t-il bon goût? Est-il acide, épicé, sucré? Vous rappelle-t-il quelque chose? À base de quel(s) fruit(s) ce jus est-il? Est-il pétillant?

2. Aspect

Observez-la couleur: La trouvez-vous attrayante? Avez-vous envie de boire le jus?

Le jus est-il clair ou trouble? Reconnaissez-vous les fruits qu'il contient?

3. Sentir

De quel fruit le jus a-t-il l'odeur? Que sentez-vous?

4. Le goût et l'odeur correspondent-ils?

Exemple pour une feuille de poste:

Nom du testeur	Le jus a-t-il bon goût?	À base de quel(s) fruit(s) le jus pourrait-il être?	Le jus est-il sucré? (très sucré = 6, pas sucré = 1)	Apprécies-tu ce goût?
1				
2				
3				
4				
5				
6				