

# Fiche de Dégustation

Date de la dégustation :

Nom du fromage

Durée d'affinage

Description visuelle

Forme  
Poids (entier)  
Croûte (couleur)  
Taille  
Proportion

Description Olfactive

Odeur de la croûte  
Couleur de la pâte  
Arômes

Type de pâte

Description de la texture

Souple	Farineuse	Dure	Granuleuse
Elastique	Sableuse	Ferme	Crayeuse
Caoutchouteuse	Cristallisée	Moelleuse	Grumeleuse
Résistante	Friable	Sèche	Cassante
Onctueuse	Soluble	Grasse	Fluide
Crémeuse	Fondante	Beurrée	Coulante
Lisse	Collante	Fine	Pâteuse

Description gustative

Sucrée	Acide	Salée	Amer
--------	-------	-------	------

Saveurs

Famille animale	Végétale	Torréfiée	Chimique
Lactique/lactée	Epicée : aromates	Fruitée	

Arômes

Piquant	Astringent	Métallique	Brûlant	Rafraîchissant
---------	------------	------------	---------	----------------

Sensations trigéminales

Persistance aromatique (en secondes)

Longueur en bouche (nouvelles sensations)

Indice de Satisfaction (qualité du produit) /10 goût personnel /10

La perception d'un fromage est personnelle et complexe.  
Elle concerne à la fois, la connaissance du produit et le plaisir que l'on a à le déguster.

## Les caractéristiques organoleptiques du fromage

- L'apparence : En regardant l'extérieur et la tranche du fromage, certaines caractéristiques visuelle apparaissent.  
Ce peuvent être soit la couleur, soit une surface plus ou moins rugueuse ou humide, soit des déchirures, soit des yeux de forme variable ou des cristaux.
- La texture : Pour certains produits alimentaires, les qualités organoleptiques se résument principalement à une texture particulière (exemple: chips croustillante, bonbons à la gomme élastique,...)  
Pour le fromage la situation est rarement aussi tranchée. Dans la bouche, les fromages sont soumis à un grand nombre de déformations et à l'effet de la salive.  
En bouche la texture évolue en permanence. Elle est analysée par des récepteurs sensoriels.  
L'élasticité, la fermeté, la friabilité et l'adhésivité sont des caractéristiques mécaniques.  
La perception des grains, en fin de mastication, renseigne sur les caractéristiques géométriques de la pâte : sont-ils fins, farineux, sablonneux ou granuleux voire grossiers ?  
Y a-t-il la présence de cristaux ? Les grains sont-ils solubles, à quelle vitesse ?  
Votre perception de la texture du fromage vous permettra de donner appréciation de sa pâte.

## Il s'agit de distinguer vos appréciations de la saveur de celles de l'odeur et de l'arôme

- L'odeur : perceptible en flairant par l'organe olfactif (le nez) certaines substances volatiles
- L'arôme : par l'organe olfactif par voie rétro-nasale lors de la dégustation (le produit dans la bouche)  
***lactique, végétal, floral, fruité, torréfié, animal, épicé,....***
- Les saveurs : sensations perçues par l'organe gustatif (la langue), stimulé par les substances solubles  
***sucrées, salées, acides et amère***
- Les sensations trigéminales : englobe les sensations recueillies par la cavité buccale ou à l'intérieur du nez, qui ne proviennent ni des papilles gustatives ni des cils olfactifs.  
***piquant, astringent, brûlant, rafraichissant***
- L'arrière goût : sensation olfactogustative, qui apparaît après que le produit a été ingéré et qui diffère des sensations perçues lorsque le produit était en bouche
- L'impression finale : persistance souvent complexe (plus ou moins longue ou intense), associant à la fois arômes, saveurs élémentaires et sensations trigéminales  
***agréable, plaisant, déplaisant***