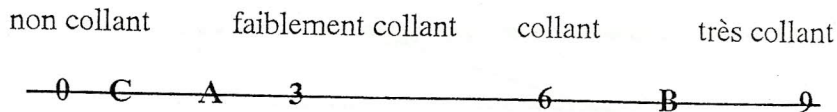


attention Les trois peuvent être différents A B C

Exemple : pouvoir collant du propylène glycol, d'une solution de sorbitol à 70 % et d'un mélange des deux précédent en quantité égale.

Soit A la référence estimée avec une note x : on compare B à A
B + collant que A puis C à A : C - collant que A.

On positionne les 3 produits sur une échelle de valeur :



3. les tests descriptifs

Ce sont les tests les plus difficiles, car ils conduisent à définir le profil sensoriel du produit. Plusieurs produits sont testés durant la même session et les profils sensoriels peuvent être comparés avec l'emploi de diagrammes en étoiles ou linéaires. Les produits sont évalués par un panel bien entraîné, selon un protocole spécifique. Les propriétés sensorielles sont évaluées quantitativement par emploi d'échelles graphiques ou verbalement au moyen de qualificatifs précédés de pas du tout ou très mauvais, un peu ou médiocre, modérément ou moyen, beaucoup ou bien, très ou très bien.

Tous les paramètres sensoriels sont évaluables comme le parfum, la couleur ; la texture, le toucher cosmétique avant et après usage.

Cette analyse est applicable avec succès dans beaucoup de cas : développement de nouveaux produits, contrôle qualité, stabilité durant le stockage, corrélation avec les tests physico chimiques ou l'évaluation instrumentale, le suivi du produit et les interprétations des réponses dans un test consommateur.

a. profil sensoriel

L'évaluation est faite en test de comparaison sur deux produits finis A et B pour lesquels on définit un certain nombre de descripteurs . Chaque descripteur est noté sur une échelle de 1 à 9 ou de 0 à 10 et présent horizontalement ou en étoile ;