



Roue des arômes des fromages à pâte dure et mi-dure



Publiée la première fois en 1997, la roue des arômes des fromages à pâte dure et mi-dure est le fruit du travail d'un groupe européen de responsables de l'analyse sensorielle des fromages dans le cadre d'un programme de recherche européen (AIR-CT94-2039).

Bien que cette version comprenne une légère adaptation de la roue originale, son but reste le même: celui de fournir un outil permettant de décrire de la façon la plus objective possible l'odeur et l'arôme des fromages à pâte dure et mi-dure.

Cette roue est constituée de trois niveaux. Le premier est formé par huit familles: lactique, végétal, floral, fruité, brun, animal, épicé, autres. Dans le deuxième

on découvre les sous-familles telles que lactique frais, chauffé et acidifié. 71 descripteurs d'odeurs et d'arômes caractérisant les fromages sont listés au troisième niveau. Leurs définitions et références sont présentées dans un autre ouvrage.

Contenu et contact

Patrizia Piccinali
Téléphone : +41 31 323 81 62
E-mail : patrizia.piccinali@alp.admin.ch
www.agroscope.admin.ch/sensorik



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral
de l'économie DFE
Agroscope

© 2012 Agroscope

Agroscope