

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.

Contact

info@agroscope.admin.ch



www.agroscope.admin.ch/sensorik



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Agroscope

Agroscope