
**Analyse sensorielle — Méthodologie —
Directives générales pour l'établissement
d'un profil sensoriel**

*Sensory analysis — Methodology — General guidance for establishing
a sensory profile*

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 13299:2003](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d73bb16f-58a4-4cab-9ee7-28a126d3999a/iso-13299-2003)

[https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d73bb16f-58a4-4cab-9ee7-
28a126d3999a/iso-13299-2003](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d73bb16f-58a4-4cab-9ee7-28a126d3999a/iso-13299-2003)



PDF – Exonération de responsabilité

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO décline toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 13299:2003](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d73bb16f-58a4-4cab-9ee7-28a126d3999a/iso-13299-2003)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d73bb16f-58a4-4cab-9ee7-28a126d3999a/iso-13299-2003>

© ISO 2003

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax. + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
Introduction	v
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	2
4 Principes	3
5 Conditions générales d'essai	4
5.1 Local	4
5.2 Appareillage et échantillonnage	4
5.3 Discussion préliminaire et essai	5
5.4 Nombre de sujets	5
6 Sélection, entraînement et contrôle des sujets	5
7 Mode opératoire	6
7.1 Choix des propriétés optimales (descripteurs)	6
7.2 Sélection d'une échelle appropriée	7
7.3 Conduite de l'essai	8
7.4 Profil temps/intensité	9
7.5 Évaluation des résultats à l'aide des méthodes statistiques appropriées	9
7.6 Rapport d'essai	13
Annexe A (informative) Comparaison de huit boissons au cola	14
Annexe B (informative) Méthodes graphiques et schématiques recommandées pour la représentation des profils sensoriels	17
Bibliographie	23

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

L'ISO 13299 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 12, *Analyse sensorielle*.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 13299:2003
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d73bb16f-58a4-4cab-9ee7-28a126d3999a/iso-13299-2003>

Introduction

L'objet de la présente Norme internationale est de servir de guide pour les différentes étapes communes à l'établissement de tout profil sensoriel. Il est fait référence dans l'Article 4 aux Normes internationales, existantes ou en préparation, qui décrivent une partie du processus (par exemple, le choix des descripteurs ou des échelles) ou qui décrivent des types spécifiques de profils sensoriels (par exemple les profils de texture ou de flaveur).

Un profil sensoriel est une analyse descriptive d'un échantillon par un groupe de sujets. L'échantillon peut être un produit (par exemple, un aliment, une boisson, un produit du tabac, un produit cosmétique, un textile ou un papier). Il peut aussi s'agir d'un échantillon d'air ou d'eau faisant l'objet d'un essai pour recherche de polluants. L'établissement d'un profil peut s'effectuer de plusieurs façons; au cours des années, quelques-unes ont été formalisées et codifiées en tant que méthodes descriptives par des sociétés professionnelles ou par des groupes de producteurs et d'utilisateurs afin d'améliorer la communication entre eux. L'objet de la présente Norme internationale est de donner des directives acceptées pour ces méthodes descriptives.

Le profil sensoriel est basé sur le concept que l'impression sensorielle créée par l'échantillon consiste en un nombre de propriétés sensorielles identifiables (descripteurs), dont chacune est présente à un degré plus ou moins grand. La liste de toutes les propriétés sensorielles pertinentes, chacune avec sa valeur d'intensité, constitue le profil sensoriel. Certains profils sensoriels mettent en jeu tous les sens; d'autres (profils partiels) se concentrent en détail sur des sens particuliers. Deux échantillons peuvent être différents et avoir pourtant le même profil partiel. En général, les propriétés sont énumérées dans l'ordre de perception.

Trois facteurs requièrent une attention particulière lors de l'établissement d'un profil:

- les sujets présentent une sensibilité et des seuils différents dans leur détection des propriétés individuelles; <https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d73bb16f-58a4-4cab-9ee7-28a126d3999a/iso-13299-2003>
- des sujets peuvent ne pas discerner ou ne pas connaître certaines propriétés d'un échantillon; et
- dans la plupart des échantillons, il y a un «complexe» ou un «fond» de propriétés qui sont difficilement identifiables ou séparables.

L'influence de ces facteurs peut être fortement réduite, mais pas entièrement éliminée, en accordant davantage d'effort à la sélection des descripteurs et en réalisant un plus grand nombre de répétitions avec un plus grand nombre de sujets sensibles, hautement entraînés.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 13299:2003

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d73bb16f-58a4-4cab-9ee7-28a126d3999a/iso-13299-2003>

Analyse sensorielle — Méthodologie — Directives générales pour l'établissement d'un profil sensoriel

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale décrit le processus d'ensemble d'établissement d'un profil sensoriel. Les profils sensoriels peuvent être établis pour des produits tels que les aliments et les boissons, et peuvent également être utiles dans l'étude de la cognition et du comportement humain. Certaines applications du profil sensoriel sont comme suit:

- la mise au point ou la modification d'un produit;
- la définition d'un produit, d'une norme de production ou bien d'une norme commerciale en termes de propriétés sensorielles;
- l'étude et l'amélioration de la durée de conservation;
- la définition d'un produit «frais» de référence pour les essais de conservation;
- la comparaison d'un produit avec un étalon ou avec d'autres produits similaires sur le marché ou en cours de développement;
- l'établissement de la liste des propriétés perçues du produit afin de les relier à des facteurs tels que les propriétés instrumentales, chimiques ou physiques, et/ou à l'acceptabilité pour les consommateurs;
- la caractérisation du type et de l'intensité des odeurs et des goûts atypiques dans un échantillon d'air ou d'eau (par exemple dans les études en matière de pollution).

NOTE 1 Les profils sensoriels peuvent aussi être établis pour des produits ou des échantillons non alimentaires qui sont évalués par les sens de la vue, de l'odorat, du goût, du toucher ou de l'ouïe.

NOTE 2 Quelques Normes internationales portant sur certains aspects de l'établissement d'un profil sensoriel sont données dans les Articles 2 et 4.

2 Références normatives

Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 4121, *Analyse sensorielle — Méthodologie — Évaluation des produits alimentaires par des méthodes utilisant des échelles*

ISO 5492, *Analyse sensorielle — Vocabulaire*

ISO 5496, *Analyse sensorielle — Méthodologie — Initiation et entraînement des sujets à la détection et à la reconnaissance des odeurs*

ISO 6564, *Analyse sensorielle — Méthodologie — Méthodes d'établissement du profil de la flaveur*

ISO 6658:1985, *Analyse sensorielle — Méthodologie — Guide général*

ISO 8586-1, *Analyse sensorielle — Guide général pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des sujets — Partie 1: Sujets qualifiés*

ISO 8586-2, *Analyse sensorielle — Guide général pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des sujets — Partie 2: Experts*

ISO 8589, *Analyse sensorielle — Directives générales pour la conception de locaux destinés à l'analyse*

ISO 11035, *Analyse sensorielle — Recherche et sélection de descripteurs pour l'élaboration d'un profil sensoriel, par approche multidimensionnelle*

ISO 11036, *Analyse sensorielle — Méthodologie — Profil de la texture*

ISO 11056, *Analyse sensorielle — Méthodologie — Méthode d'estimation de la grandeur*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions donnés dans l'ISO 5492 ainsi que les suivants s'appliquent.

3.1 profil sensoriel
description des propriétés sensorielles d'un échantillon dans leur ordre de perception avec attribution d'une valeur d'intensité pour chaque propriété

NOTE Terme générique désignant tout type de profil, qu'il soit global ou partiel, qu'il fasse ou non l'objet d'un dépôt de marque.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d73bb16f-58a4-4cab-9ee7-28a126d3999a/iso-13299-2003>

3.2 profil sensoriel partiel
profil se composant de certaines propriétés sélectionnées avec leurs valeurs d'intensité

EXEMPLES Profil d'odeur, profil de flaveur et profil de texture.

3.3 profil sensoriel conventionnel
profil obtenu par le traitement statistique de données issues de plusieurs sujets utilisant une liste unique de descripteurs

3.4 profil sensoriel par consensus
profil résultant d'un consensus après discussion d'un groupe de sujets, chacun d'entre eux ayant évalué le produit selon ses propres critères avant la discussion

3.5 profil sensoriel par libre choix
profil dans lequel chaque sujet choisit ses propres descripteurs pour décrire un groupe d'échantillons et dans lequel un espace consensuel est dérivé statistiquement, par exemple par analyse procrustéenne généralisée

3.6 profil sensoriel temps/intensité
profil qui décrit l'intensité d'une propriété donnée à mesure qu'elle change au cours d'un laps de temps, à la suite d'une seule application du stimulus

4 Principes

Le Tableau 1 donne des éléments permettant de guider l'utilisateur dans le choix du type de profil à retenir.

Les étapes de réalisation d'un profil sensoriel sont communes à toutes les méthodes de profil sensoriel et sont décrites dans le Tableau 2.

Tableau 1 — Domaines d'application suggérés des différentes techniques d'établissement de profil

Technique	Principe	Domaine d'application	Avantages	Inconvénients	Exemples illustratifs
Profil conventionnel	Les sujets, assis dans des cabines, notent chaque échantillon par rapport à un ensemble prédéfini de descripteurs et d'échelles.	Technique la plus couramment utilisée. Approprié pour les applications de routine et pour la recherche, par exemple dans le contrôle de la qualité et le développement de produits. Il existe plusieurs procédures pour le choix des descripteurs, voir Tableau 3.	Technique généralement la plus fiable. Il est possible de reproduire les profils au sein d'un groupe de sujets et au cours du temps. Si l'entraînement est suffisant, et qu'un nombre suffisant d'étalons est appliqué, les profils peuvent également être reproduits entre les groupes de sujets.	Coût relativement élevé en raison de la nécessité d'avoir un assez grand nombre de sujets et des cabines de qualité. La sélection des groupes de sujets et l'entraînement prennent du temps.	Ouvrages de référence, par exemple: références [1] à [5] de la Bibliographie.
Profil par consensus	Grâce à une discussion consensuelle, le groupe de sujets, assis autour d'une table, développe sa propre terminologie et attribue des notes au jeu d'échantillons présenté.	Approprié pour l'évaluation sensorielle de routine d'un assortiment de produits divers, tels que ceux proposés dans un supermarché. Egalement utile pour des séries non récurrentes de, par exemple, 3 à 10 échantillons similaires.	De nombreux échantillons peuvent être étudiés à un coût relativement faible, en terme d'échantillons et de temps passé par les sujets.	Les profils obtenus sont uniques pour un groupe de sujets donné et un ensemble d'échantillons présenté. La qualité des données dépend fortement de l'expérience et de la compétence de l'animateur du groupe de sujets.	Voir référence [1].
Profil libre choix	Les sujets, assis dans des cabines, sont libres de choisir chacun leur propre terminologie et échelle. Un profil en découle statistiquement, par exemple par analyse procrustéenne généralisée.	Utilisable avec des sujets expérimentés comme étape préliminaire pour développer des termes à considérer comme descripteurs. Procédure alternative dans les tests par des consommateurs d'un groupe de produits, évitant le besoin de développer un ensemble de propriétés et d'échelles pour des sujets naïfs.	Entraînement minimum requis. Évite de perdre du temps à développer des références.	Les profils obtenus sont uniques pour un groupe de sujets donné. Ils sont exprimés en équations à plusieurs variables nécessitant une interprétation par l'animateur du groupe de sujets. La préparation et l'analyse des données demandent du temps à l'animateur.	Voir référence [6] pour plus de détails.
Profil temps/Intensité	Les sujets, assis dans des cabines, consignent l'intensité d'une propriété au cours du temps.	Recommandé dans les études de propriétés qui évoluent avec le temps dans la bouche, sur la peau, etc., après le moment d'ingestion ou d'application.	Seule technique disponible pour décrire les propriétés qui évoluent avec le temps, par exemple arrière-goûts persistants.	Une seule propriété (ou deux tout au plus) peut être étudiée. L'entraînement des sujets est nécessaire. Cette technique est longue.	Voir référence [7] pour plus de détails.

Tableau 2 — Étapes pour l'établissement d'un profil sensoriel et Normes internationales pertinentes

Étape n°	Action	Normes internationales pertinentes
1. Mettre en place une installation d'analyse sensorielle	Concevoir les espaces réservés à l'implantation des cabines de dégustation, de la zone de préparation, etc.	ISO 8589 (Conception des locaux)
2. Sélectionner les produits qui illustrent la gamme des propriétés pouvant être trouvées	Un ou deux experts se procurent de nombreux produits et en sélectionnent approximativement 6 à 10 si possible.	ISO 8586-2 (Experts)
3. Sélectionner et entraîner des sujets pour le projet	L'animateur du groupe de sujets rassemble un groupe de candidats et les entraîne, en utilisant les produits de l'étape 2.	ISO 8586-1 (Sujets qualifiés) ISO 5496 (Reconnaissance des odeurs)
4. Sélectionner les descripteurs (propriétés) qui conviennent à l'application (cette étape peut être combinée avec l'étape 3)	L'animateur du groupe de sujets choisit parmi les termes existants, ou bien les sujets évaluent les produits sélectionnés à l'étape n° 2 et proposent un certain nombre de descripteurs. La sélection se fait par consensus ou par analyse multidimensionnelle. Des produits de référence appropriés illustrant les descripteurs sont sélectionnés.	ISO 5492 (Vocabulaire) ISO 6564 (Profils de flaveur) ISO 11035 (Génération des descripteurs) ISO 11036 (Profil de texture)
5. Déterminer l'ordre de perception des propriétés dans le profil (si nécessaire)	L'animateur du groupe de sujets travaille avec les sujets pendant les étapes 3 et 4.	
6. Sélectionner la ou les échelle(s) d'intensité à utiliser avec les descripteurs	L'animateur du groupe de sujets sélectionne la / les échelle(s) la / les plus appropriée(s).	ISO 4121 (Évaluation utilisant des échelles) ISO 11056 (Estimation de la grandeur)
7. Entraîner les sujets à l'utilisation des descripteurs et des échelles sélectionnés	L'animateur travaille avec les sujets pour améliorer leur sensibilité, leur répétabilité et leur accord (ce dernier point ne s'applique pas au profil libre choix).	ISO 8586-1 (Sujets qualifiés) et ISO 1586-2 (Experts)
8. Réaliser le / les essai(s)	Les sujets évaluent les échantillons pour essai.	ISO 6658 (Directives générales) ISO 6564 (Profils de flaveur)
9. Enregistrement des résultats	Analyser statistiquement les données et présenter les résultats sous forme de tableaux et de diagrammes; tirer les conclusions qui en découlent.	Voir 7.5 ISO 6564 (Profils de flaveur) ISO 11036 (Profil de texture)

5 Conditions générales d'essai

5.1 Local

Réaliser les profils sensoriels dans des cabines et dans les conditions décrites dans l'ISO 8589. Pour un profil par consensus et pour les phases initiales de l'identification et de la sélection des descripteurs, prévoir de réunir des sujets autour d'une table centrale sur laquelle les substances de référence peuvent être disponibles; voir ISO 8589.

5.2 Appareillage et échantillonnage

Choisir le nombre d'échantillons et le mode de présentation de telle sorte qu'ils n'introduisent pas de biais dans les résultats; voir ISO 6658.

5.3 Discussion préliminaire et essai

Consulter l'ISO 6658:1985, Article 4. S'assurer que les sujets sont bien au courant de toute caractéristique particulière à étudier et de la technique de l'essai. Prévoir, si nécessaire, une discussion générale préliminaire sur le problème à étudier et la nature des échantillons. Présenter et commenter quelques échantillons typiques de la série à analyser. Limiter le nombre à deux ou trois. Si l'essai concerne la description de saveurs atypiques, inclure dans l'essai préliminaire un échantillon exempt de toute saveur atypique, et/ou une démonstration de la saveur atypique à décrire. Présenter des échantillons typiques et conduire les discussions de manière à éviter d'orienter les jugements à venir.

5.4 Nombre de sujets

Les groupes de sujets descriptifs sont généralement constitués de 8 à 12 personnes, ou plus. Ils peuvent être au nombre de 4 comme, par exemple, dans le profil consensuel, mais également comporter 20 ou 30 personnes lorsqu'il s'agit de réaliser des tests d'odeurs ou de saveurs parasites auxquelles seule une minorité peut être sensible. Les instructions spécifiques relatives à la taille du groupe de sujets ne s'appliquent pas en raison des nombreux facteurs à prendre en considération. Le groupe de sujets devra être plus nombreux si des différences relatives à la sensibilité et/ou à l'entraînement entre les membres du groupe de sujets sont plus que minimales.

6 Sélection, entraînement et contrôle des sujets

Consulter l'ISO 8586-1 et l'ISO 8586-2 qui décrivent la sélection, l'entraînement et le contrôle des sujets. Recruter les candidats par discussions, circulaires ou contact personnel. Interviewer et faire passer les tests à deux à trois fois plus de sujets que le nombre requis. Les éléments importants sont les suivants:

- l'intérêt et la motivation;
- la capacité à mémoriser et à communiquer des impressions sensorielles;
- la disponibilité pour les séances; <https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d73bb16f-58a4-4cab-9ee7-28a126d3999a/iso-13299-2003>
- la capacité à se concentrer et l'honnêteté dans le report des sensations;
- la ponctualité;
- la santé;
- l'aptitude à différencier les propriétés spécifiques analysées;
- l'engagement pour la durée de l'étude.

L'acuité sensorielle est moins importante à condition que les membres du groupe de sujets équilibrent leurs forces et leurs faiblesses mutuelles, ce qui est souvent le cas avec des groupes de sujets de 10 à 15 personnes ou plus.

Inclure dans les étapes de sélection des produits ou des échantillons pour lesquels il sera fait appel au groupe de sujets. Faire suivre d'un programme d'entraînement à l'aide du produit lui-même et de la terminologie sélectionnée selon 7.1. Inclure des échantillons sélectionnés, fabriqués ou modifiés pour couvrir la gamme de chaque propriété susceptible d'être rencontrée dans le travail ultérieur du groupe de sujets. Noter que le programme d'entraînement et la sélection de la terminologie peuvent, dans une certaine mesure, être combinés en une seule activité. Un groupe de sujets peut être formé pour plus d'un type de produits, mais il est important, pour chaque type, que le groupe de sujets ait une bonne appréciation de la gamme des propriétés qu'il peut rencontrer.

Contrôler la performance des sujets choisis à des intervalles réguliers appropriés, (par exemple en leur présentant des échantillons codés dont les caractéristiques sont connues ou en introduisant des doubles). Il est de la responsabilité de l'animateur d'organiser un nouvel entraînement de tout sujet dont la performance est tombée en deçà du niveau qui a permis son admission dans le groupe de sujets.

7 Mode opératoire

7.1 Choix des propriétés optimales (descripteurs)

7.1.1 Généralités

À la discrétion de l'animateur du groupe de sujets, utiliser l'une des trois méthodes présentées dans le Tableau 3, seule ou en association, pour cette étape importante. Son objet est d'identifier et de sélectionner un ensemble de propriétés qui ne se recouvrent pas et qui permettent, dans la mesure du possible, une analyse descriptive complète et détaillée des échantillons étudiés.

7.1.2 Ordre de perception

Outre la possibilité de détecter les propriétés d'un échantillon et de classer chaque propriété, les groupes de sujets peuvent souvent détecter des différences parmi les produits, dans l'ordre dans lequel les propriétés sont perçues, ainsi que dans la durée de la sensation. Dans certains produits, par exemple les boissons, l'ordre de perception de certaines propriétés est aussi caractéristique du profil du produit que les notes des saveurs individuelles et leurs intensités respectives. Dans d'autres produits, l'ordre de perception peut changer, par exemple selon les propriétés physiques ou de texture, ou avec les changements en cours d'évaluation.

EXEMPLES Un morceau de chocolat qui fond; une lingette humidifiée.

Il convient que l'ordre de perception détermine l'ordre dans lequel les propriétés sont évaluées. Il est recommandé d'évaluer en dernier l'arrière-goût ou la sensation ultérieure, il s'agit en effet de propriétés qui peuvent encore être perçues après consommation ou utilisation de l'échantillon. Un arrière-goût ou une sensation ultérieure n'impliquent pas nécessairement un défaut ou une caractéristique négative. Par exemple, l'arrière-goût de fraîcheur d'un rince-bouche et celui de chaleur épicée d'un curry sont des notes de saveurs souhaitables. Dans les applications concernant l'appréciation de la texture en bouche, de sensations tactiles ou d'appréciation du toucher d'un tissu, l'ordre de perception peut être prédéterminé par la façon dont le produit est manipulé. En définissant le mode opératoire (une mastication, une pression manuelle), l'animateur du groupe de sujets détermine les propriétés qui vont être perçues les premières.

7.1.3 Évaluation globale des propriétés

Dans le cadre d'une séance d'établissement de profils, en général à la fin, il peut être demandé aux sujets de faire une ou plusieurs évaluations globales. Par exemple

- fruité ou goût épicé global,
- amplitude (intensité globale de la saveur),
- degré de présence de défauts convenus, et
- note globale non hédonique (par exemple, par un système particulier de classement ou de cotation).

AVERTISSEMENT Les évaluations hédoniques réalisées par des groupes de sujets d'analyse sensorielle entraînés peuvent être biaisées. Si on les utilise pour guider l'élaboration d'un nouveau produit, le but ou l'objectif doit être fixé au préalable lors d'essais consommateurs où les répondants sont sélectionnés pour représenter divers groupes de consommateurs éventuels, et auxquels on a demandé de classer les produits sur une échelle en termes d'acceptabilité ou d'intention d'achat. Les sujets ont été entraînés à être objectifs dans la description des produits alimentaires et peuvent, consciemment ou non, prendre en considération des éléments différents pour apprécier ce qu'est une bonne ou une mauvaise qualité.