

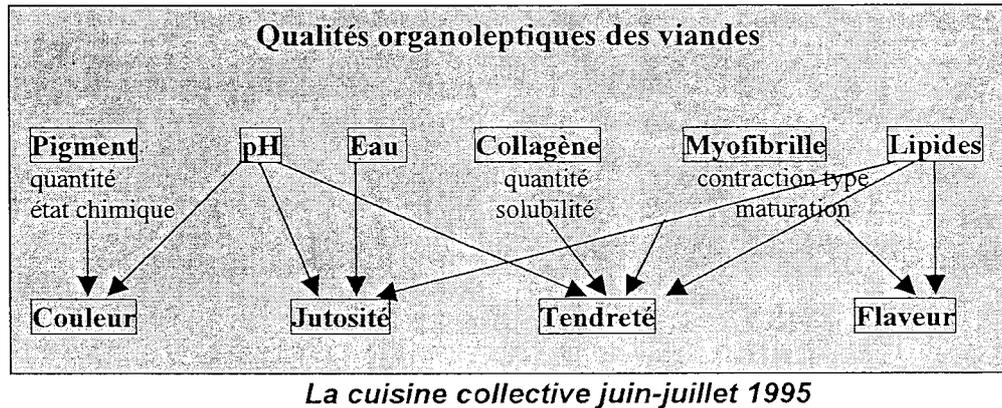
CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Corrigé : BP BOUCHER		33101	
Épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation		U33	
Coefficient : 3	Durée : 2 heures	Feuillet : 5/12	

4ème partie : Qualité organoleptique des produits carnés (4,5 points)

Questions à partir du document : qualités organoleptiques des viandes :



4-1 Expliquer ce qu'on appelle qualités organoleptiques des viandes :

Ce sont toutes les qualités ou caractéristique de la viande perceptibles par les organes sensoriels.

1 point

4-2 Relever les quatre qualités organoleptiques en précisant le ou (les) sens stimulé(s) lors de la perception :

Qualités organoleptiques	Sens stimulés
- couleur	- vue
- jutosité	- (1 réponse au choix) vue, toucher, goût
- tendreté	- toucher
- flaveur	- odorat – goût (2 réponses obligatoires)

4 x 0,25 point = 1 point

5 x 0,5 = 2,5 points