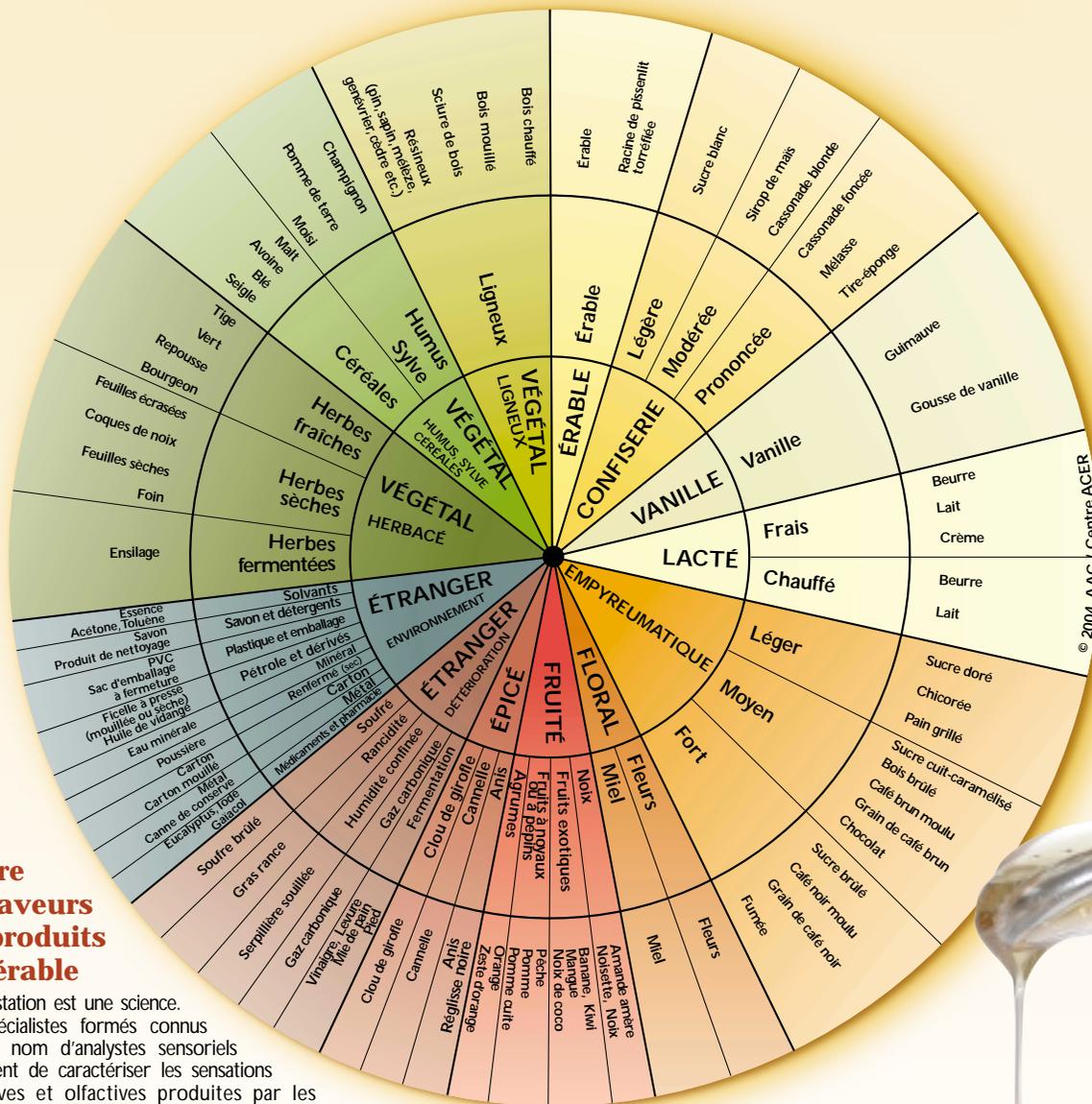


La roue des saveurs de l'érable



Décrire les saveurs des produits de l'érable

La dégustation est une science. Des spécialistes formés connus sous le nom d'analystes sensoriels s'efforcent de caractériser les sensations gustatives et olfactives produites par les aliments et à partager leurs découvertes avec nous tous. Une des grandes difficultés de l'évaluation gustative consiste précisément à nommer nos perceptions. L'apprentissage de la terminologie de la dégustation est semblable à celui d'une langue étrangère. Pour nous aider, des experts en analyse sensorielle et en sirop d'érable nous proposent la roue des saveurs de l'érable comme langage descriptif des saveurs du sirop d'érable. Elle a été élaborée à partir d'une liste de près de 250 référentiels fournis par plusieurs jurys de dégustation. Semblable à un dictionnaire, elle fournit un langage commun permettant à toutes les parties intéressées d'améliorer la qualité des produits de l'érable.

Déguster le sirop d'érable

Même si une formation approfondie est requise pour devenir un dégustateur professionnel, vous pouvez améliorer vos compétences en dégustation en suivant les étapes suivantes:

- 1 Humer d'abord le produit en trois petites inspirations rapides. Notez mentalement vos impressions. Poursuivez en mettant le produit en bouche et faites-le circuler afin de couvrir l'intérieur de la bouche en entier. Il est recommandé de le cracher si vous le pouvez. Prenez environ une minute pour bien percevoir toute la palette des saveurs.
- 2 Cherchez à rattacher cette saveur à vos propres expériences (p. ex. l'odeur d'un sac de guimauves).
- 3 Si possible, partagez vos perceptions avec d'autres personnes. Cette action aide souvent à déclencher les associations de la mémoire. Lorsque la caractéristique est bien identifiée, il s'agit alors de mémoriser sa sensation et son nom (p. ex. la vanille).
- 4 Enfin, si c'est possible, ajoutez à votre évaluation le degré d'intensité (p. ex. léger, moyen ou fort).

Seriez-vous un bon dégustateur ?

Un dégustateur accompli explore continuellement une vaste gamme d'aliments, des artichauts jusqu'aux zestes d'agrumes! Les expériences alimentaires sont enregistrées dans la mémoire du dégustateur et sont toujours prêtes à être utilisées afin d'aider à nommer chaque nouvelle sensation gustative. Lors d'une dégustation alimentaire visant à décrire l'expérience sensorielle, les règles de base sont les suivantes: être en bonne santé, éviter de fumer, éviter la consommation de café, de chocolat ou d'aliment au goût prononcé ou persistant avant une dégustation, et éviter les parfums, les lotions et les crèmes odorantes. Les experts ont déterminé que ces conditions ont un effet sur le goût perçu. La dégustation devrait être un moment agréable pour la personne qui l'exerce et devrait avoir lieu dans une pièce bien aérée, exempte d'odeurs et de bruits.

http://www.agr.gc.ca/roue_erable



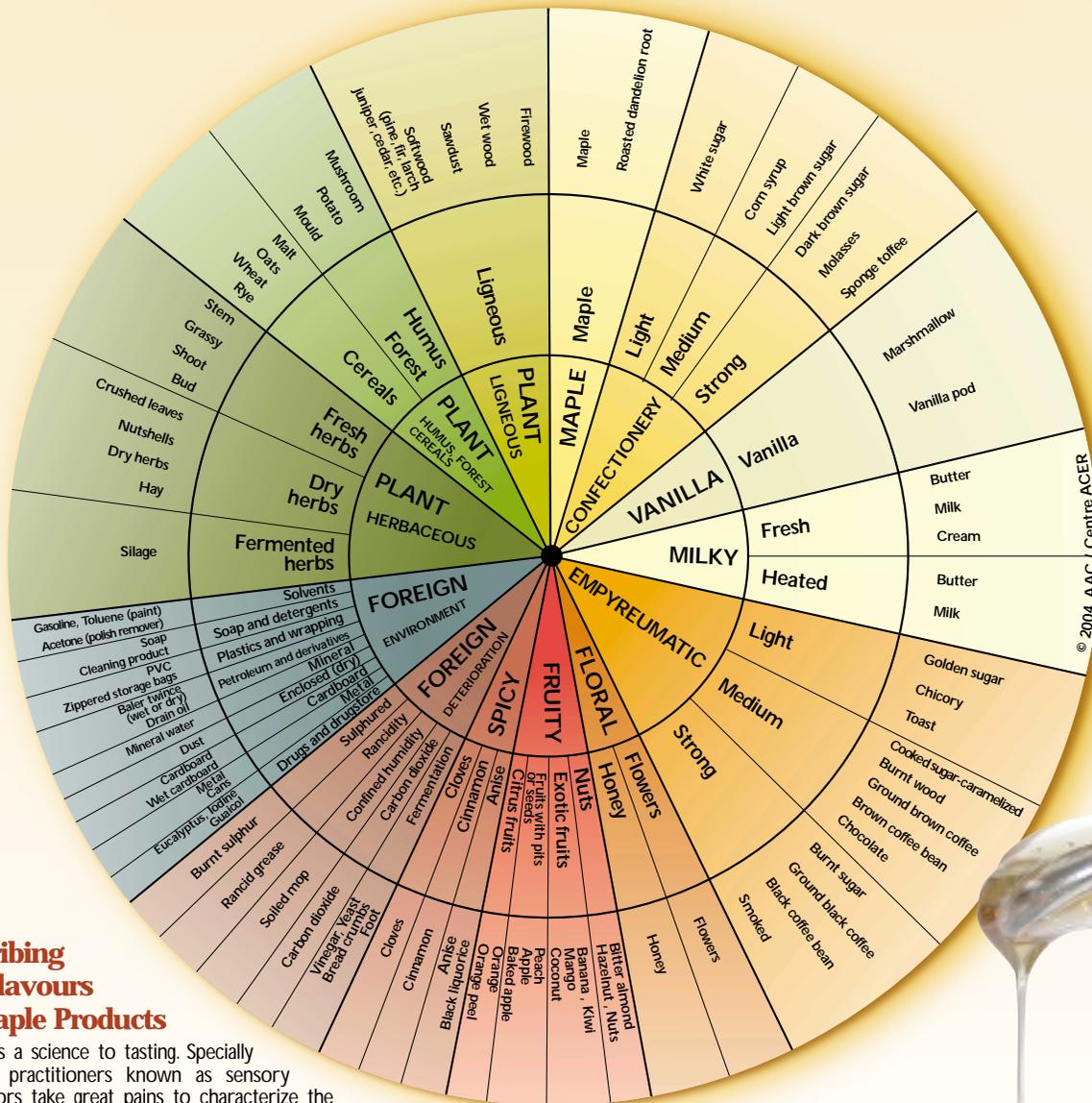
 Agriculture et Agroalimentaire Canada Agriculture and Agri-Food Canada

Centre de recherche et de développement sur les aliments
Food Research and Development Centre

 ACER
Centre de recherche, de développement et de transfert technologique arboricole inc.

 Canada

Flavour Wheel for Maple Products



Describing the Flavours of Maple Products

There is a science to tasting. Specially trained practitioners known as sensory evaluators take great pains to characterize the taste and smell sensations that foods produce, and share their discovery with others. One of the most difficult parts of taste evaluation is finding the right words to describe your perceptions. Learning the terminology of tasting is a little like learning a foreign language. To help, specialists in sensory evaluation and of maple products have come up with a flavour wheel that groups terms used to describe maple syrup flavours. The wheel was developed from a list of some 250 reference characteristics provided by several tasting panels. It is like a dictionary, providing a common language so all stakeholders can work to improve the quality of maple products.

Tasting Maple Syrup

Although professional tasters require extensive training, you can sharpen your tasting skills by following these steps:

- 1 First, smell the syrup by taking three quick sniffs. Make a mental note of your impressions. Next, take a small sip of the syrup and swirl it around in your mouth. It is a good idea to spit it out if you can. Take about a minute to concentrate on the full range of flavours.
- 2 Try to associate the flavour with your own experience (for example, the aroma from a bag of marshmallows).
- 3 If possible, share your reaction with others, as this often helps trigger memory associations. Once you have identified what you think characterizes the taste, memorize the sensation and the name for it (for example, vanilla).
- 4 Finally, where possible, assess the degree of intensity (for example, mild, medium or strong).

Could You Be a Good Taster?

An accomplished taster continually explores a vast repertoire of foods, from artichokes to zucchini. Moreover, the food experiences are filed away in the taster's memory banks, readily recalled to help name each new taste sensation. When tasting foods with a view to describing the sensory experience, the basic rules are: be in good health, avoid smoking, coffee, chocolate and any foods with a strong or persistent taste prior to a tasting, and avoid perfumes, scented lotions and creams. Experts have learned that these conditions will affect the taste perceived. Tasting should be an enjoyable experience for the taster and should be done in a well-ventilated room, where there are no extraneous odours or noises.

http://www.agr.gc.ca/maple_wheel

