

## A3 : TP I

### Présentation de l'étude « Pomme »<sup>1</sup>

Treize dégustateurs (codés de "a" à "m") ont dégusté deux fois trois mêmes variétés de pommes (Granny, Jonagored et Canada) au cours de la même séance afin d'évaluer leur niveau de répétabilité. Les dégustations ont eu lieu dans le laboratoire normalisé du GRAPPE (ESA). Les pommes sont servies l'une après l'autre. Les experts les caractérisent en notant les 16 descripteurs qu'ils utilisent habituellement. Ces descripteurs sont des variables quantitatives correspondant chacun à une note comprise entre 0 et 10 (cf. page 2).

Le tableau de mesure analysé comporte 16 descripteurs en colonne et 78 lignes (13 dégustateurs \* 3 variétés de pomme \* 2 répétitions)

Le but est ici de caractériser les trois variétés de pomme et de savoir si le panel de dégustateurs est répétable.

#### descripteurs :

O_GLO	= Odeur globale
O_TER	= Odeur de terre
O_CAV	= Odeur de cave
O_FF	= Odeur de feuilles fraîches
FLET	= Fletri
RUG	= Rugueux
RESI	= Résistance au toucher
CROQ	= Croquant
JUTE	= Juteux
FARI	= Farineux
MASTI	= Mastication
SUCR	= Sucré
ACID	= Acide
I ARO	= Intensité aromatique
FOND	= Fondant
ASTRI	= Astringence

#### Individus :

exemple : **a\_CAN1**

**a** = identification du juge : 13 juges notés de a à m

**\_CAN** = code de la pomme dégustée (CAN = Canada ; JON = Jonagored ; GRA = Granny)

**1** = répétition : la 1<sup>ère</sup> pomme = 1 et la 2<sup>ème</sup> = 2

---

<sup>1</sup> Etude réalisée par R. SYMONEAUX