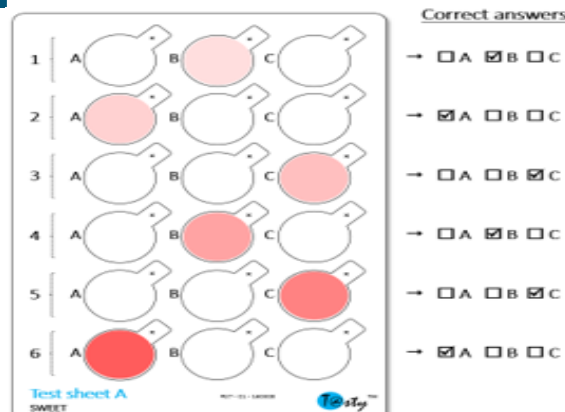


T@sty™ : test de sensibilité aux saveurs

Description

T@sty est un dispositif permettant d'évaluer la sensibilité de sujets pour les 5 saveurs (sucrée, salée, amère, acide et umami). Pour chaque saveur, un kit d'évaluation est constitué de 3 feuilles-tests entièrement comestibles. Chaque feuille-test comporte 6 séries de 3 disques détachables. Pour chacune des séries, les participants doivent goûter les trois disques par simple contact avec la langue, puis identifier le disque qui porte une saveur (les deux autres sont neutres). L'intensité de la saveur est croissante de la série 1 à 6.



Type de transfert envisagé

Licence d'exploitation de la marque T@sty et du brevet INRA (WO2015/165880) délivré en FR, DE et GB.

Avantages

- * Aucune préparation pour l'expérimentateur *
- Utilisation possible à domicile (envoi par courrier, réponses données via Internet) *
- Procédure très simple, réalisable par des enfants (à partir de 6 ans) *
- Adapté à une utilisation à grande échelle (screening) *
- Test standard adapté aux comparaisons de populations et aux tests longitudinaux *
- Durée de conservation : 6 mois

Applications potentielles

Les résultats obtenus constituent des variables individuelles dont l'utilisation est très variée : sélection de sujets pour la réalisation de tâches spécifiques (ex : analyse sensorielle descriptive quantitative), étude des relations entre la sensibilité aux saveurs et d'autres variables individuelles (préférences et choix alimentaire, physiologie, santé, etc.), enseignement et formation, etc.

Mots clés

T@sty, test, saveurs, sensibilité, analyse sensorielle, industrie agroalimentaire

Echelle TRL 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Stade de développement

* Tests en lien avec les capacités gustatives * Dispositifs permettant d'étudier les caractéristiques gustatives de molécules sapides * Application aux arômes envisageable

Laboratoire:

Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation

Chercheurs:

Christophe Martin

Contact:

Franck Le Guerhier, Chargé de Valorisation Email: franck.leguerhier@inra.fr Mobile: +33 (0)6 37 66 90 87 Fixe: +33 (0)1 42 75 92 85

Date: 07-08-2019