

Sensobase, une base de données d'analyse sensorielle

MOTS CLÉS :

analyse sensorielle,
sensométrie,
Base de données.

LOCALISATION :

CESG
15, rue Hugues Picardet
21000 Dijon

Le développement de l'analyse sensorielle nécessite aujourd'hui une meilleure documentation de ses pratiques, un calibrage de la précision de ses mesures et une standardisation des techniques d'analyse de ses données. Seule la mise à disposition des protocoles et des données d'un très grand nombre d'études pourra répondre à ce besoin.

En offrant un accès à son expertise en sensométrie (acquisition et analyse de la mesure sensorielle), le Centre Européen des Sciences du Goût a construit Sensobase : la première base de données de l'analyse sensorielle. Il n'existe, à l'heure actuelle, aucun autre outil comparable dans le monde de l'analyse sensorielle.

DISPOSITIF DE RECHERCHE

La base de données *Sensobase* rassemble les données de près de 700 études fournies par 45 laboratoires d'analyse sensorielle publics et privés issus de 9 pays. Cela représente environ 2700 dégustateurs, 4300 produits et 12500 descripteurs sensoriels. Pour chaque jeu de données fourni en ligne, le laboratoire donateur reçoit en échange une analyse statistique sophistiquée, et gratuite, de ses données.

Le projet *Sensobase* a permis de construire un outil de suivi de l'évolution de la performance d'un panel au cours du temps (Pineau *et al.*, 2007). La dimension et l'envergure de *Sensobase* va maintenant permettre d'étudier les facteurs de la qualité de la mesure sensorielle et de comparer à grande échelle les performances de différentes méthodes d'analyse des données sensorielles. Une thèse va débiter, dès octobre 2008, autour de la problématique du nombre de dégustateurs d'un panel d'analyse sensorielle, sujet qui intéresse fortement les professionnels de l'analyse sensorielle : en effet, le nombre de dégustateurs d'un panel détermine en partie la puissance des comparaisons entre produits et coût de l'expérimentation. Il est donc capital que le nombre de sujets assure une puissance minimale tout en maintenant un coût acceptable. Cette thèse s'appuiera en grande partie sur les données de *Sensobase*.

OFFRE DE COLLABORATION

Pour contribuer à Sensobase avec vos propres données d'analyse sensorielle et ainsi en recevoir une analyse statistique sophistiquée et gratuite, visiter : www.sensobase.fr

ZOOM QUALITÉ...

Deux correspondants animent la cellule qualité du Département Alimentation Humaine, par le suivi et le soutien des actions proposées par le Référentiel Qualité INRA (Version 1). Ces actions ont pour but la mise en place au sein des unités de systèmes permettant d'obtenir une **traçabilité optimale des travaux** de recherche et de **fiabiliser les résultats mesurables**. Ainsi la politique Qualité du Département est en accord avec celle de l'INRA, dont les objectifs initiaux fixés en 2000 sont toujours de rigueur.

Sensobase, a database for sensory analysis

KEY WORDS:

sensory analysis,
 sensometry,
 database

SITE:

CESG
 15 rue Hugues Picardet
 21000 Dijon

The development of sensory analysis now requires better documentation of its practices, calibration of the accuracy of its measurements and standardisation of its analytical techniques and data. Only the availability of protocols and data from a very large number of studies will meet these needs.

By offering access to its expertise in sensometry (acquisition and analysis of sensory measurements), the European Centre for Taste Sciences has been able to develop Sensobase, the first sensory analysis database. No other comparable tool exists at present in the world of sensory analysis.

RESEARCH FRAMEWORK

The Sensobase database assembles data from nearly 700 studies that have been supplied by 45 public and private sensory analysis laboratories in nine countries. This represents some 2700 tasters, 4300 products and 12,500 sensory descriptors. For each set of data supplied on-line, the donor laboratory receives in return a free and sophisticated statistical analysis of its data.

The Sensobase project has enabled the construction of a tool that can monitor changes to the performance of a tasting panel over time (Pineau et al., 2007). The size and range of Sensobase will now enable the study of quality factors in sensory measurements and a large-scale comparison of the performance of different methods used to analyse sensory data. As from October 2008, a new thesis project will be focusing on the issue of how many members are necessary to make up a tasting panel, a subject of considerable interest to professionals in sensory analysis; indeed, the number of panel members determines in part the power of comparisons between products and the costs of experimentation. It is thus crucial that the number of subjects will ensure a minimal power while ensuring acceptable costs. To a great extent, this thesis will be based on data from Sensobase.

PROPOSAL FOR COLLABORATION

To contribute your own sensory analysis data to Sensobase and thus receive a free, sophisticated statistical analysis of them, go to: www.sensobase.fr

FOCUS ON QUALITY

Two correspondents manage the Quality Unit in the Nutrition, Chemical Food Safety and Consumer Behaviour Division of INRA, monitoring and providing support for actions proposed by the INRA Quality Guidelines (Version 1). The aim is to set up systems in research units that will ensure the **optimum traceability of research work** and the **reliability of measurable results**. Thus the Quality policy of the Division is aligned with that of INRA, whose initial objectives, determined in 2000, still prevail.

CONTACT

Pascal Schlich
 Tel : 33(0)3 80 68 16 38 schlich@cesg.cnrs.fr