



Face au développement croissant de cette technique aujourd'hui indispensable au contrôle qualité et au développement des produits agro-alimentaires, L'ITERG offre son savoir-faire et son expertise des corps gras

▪ Pour décrire :

l'odeur  
la flaveur (arôme)  
la saveur  
la texture



▪ Pour évaluer :

Les huiles d'olive vierges - Les huiles vierges - Les huiles raffinées -  
Les corps gras d'origine animale - Les margarines - Les pâtes à tartiner -  
Les produits frits (chips, frites...) - Les odeurs de friture, de cuisson...  
⇒ Tout produit dont la fraction lipidique peut influencer la qualité sensorielle



- **Longue expérience** au service du secteur des huiles et des corps gras :
  - ☞ Contrôle et suivi de production - évaluation d'un procédé - suivi de conservation - contrôle des matières premières et produits transformés
- Analyses de l'huile d'olive vierge au regard de la méthodologie du **Conseil Oléicole International** et de celle du **Règlement Européen CEE 2568/91**
- Caractérisation du **profil sensoriel** des huiles raffinées et vierges

- **Jury entraîné**
- **Laboratoire équipé :**
  - ☞ Salle de préparation
  - ☞ Salle d'analyse climatisée avec cabines normalisées

## Des formations à la dégustation d'huiles d'olive

- **Stage d'initiation**
- **Stage expert** à destination des professionnels et spécialistes du secteur de l'huile d'olive
- **Formation théorique** avec **séances de dégustation en conditions réelles** et en cabines individuelles



## Des garanties



- Laboratoire agréé par le **Conseil Oléicole International** et accrédité **COFRAC (Programme 133)**
- Membre actif au sein de commissions spécialisées dans l'Analyse sensorielle (**AFNOR, ISO, COI**)