

PROFIL SENSORIEL DE DAURADES D'ELEVAGE



JUIN/JUILLET 2022

A. Qualité organoleptique - Tests sensoriels

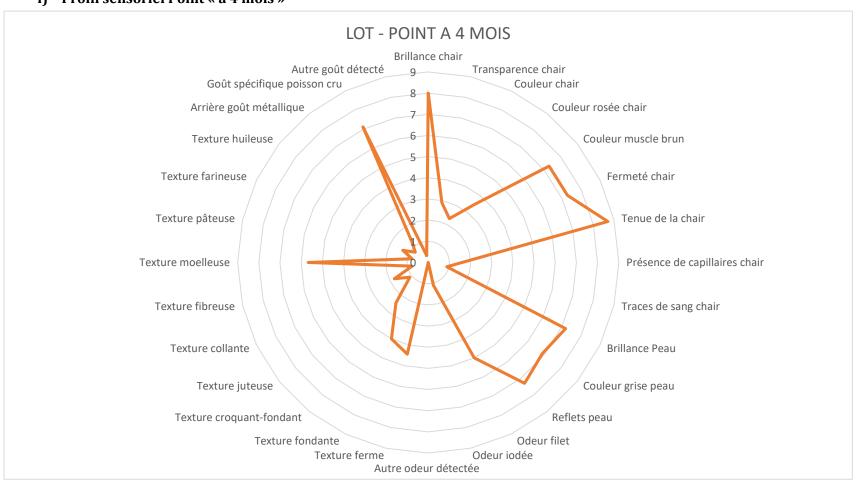
Le jury d'experts de Nouvelles Vagues, composé de 10 personnes et formé à l'évaluation de la qualité organoleptique des produits aquatiques, a effectué les évaluations et comparaisons sensorielles décrites ci-dessous.

Des codes de dégustations, aléatoires selon les séquences à l'état cru et à l'état cuit, ont été attribués pour cette séance, garantissant la neutralité du panéliste.

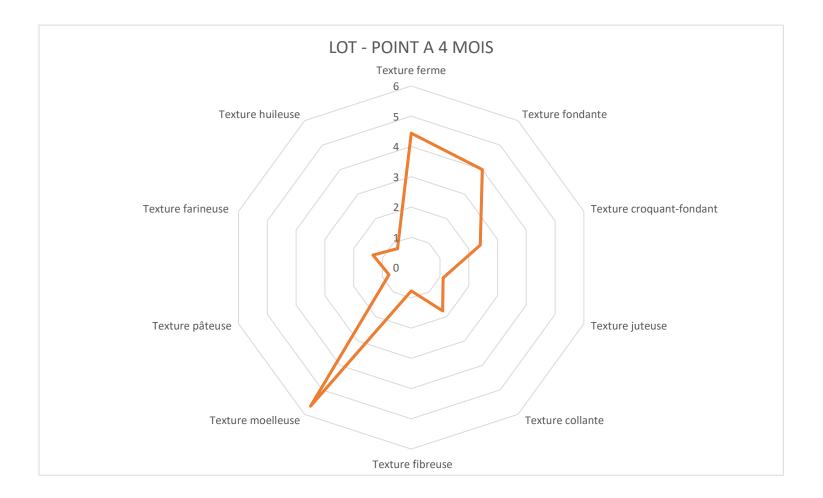
III. Résultats obtenus

A. Qualités organoleptiques - Test sensoriel pour les filets crus de daurade avec peau

i) Profil sensoriel Point « à 4 mois »

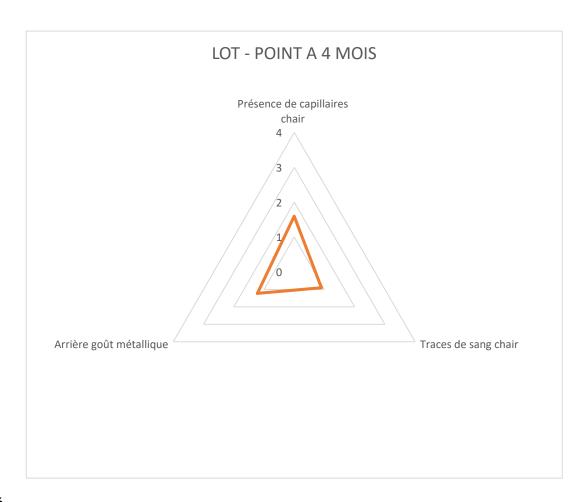


Focus sur la texture



Pas de qualificatifs négatifs pour les experts de Nouvelles Vagues qui notent de manière très élevée le caractère moelleux de la chair.

Focus « défauts »



Pas d'arrière-goût détecté.

Quelques *verbatim* relevés au débriefing de la séance par le panel

• Concernant les filets crus lors de la dégustation :

```
« bon produit, spécifique du poisson cru »
« odeur neutre, produit agréable en bouche »
« reflets bleutés sur le dos, argentés sur le ventre, très belle robe »
« goût neutre »
« pas de croquant »
```