

Dispositifs d'objectivation sensorielle

TRIBOLOGIE, ELECTRONIQUE EMBARQUEE



RÉFÉRENCE

TOUCHY [D02046]

MOTS-CLÉS

TRIBOLOGIE / RHÉOLOGIE / ANALYSE SENSORIELLE / *IN VIVO*



APPLICATIONS

- Classification de la texture des aliments par zones de référence et conformité
- Formulation d'aliments
- Elaboration de recettes pour un public recherchant des sensations ou un confort spécifique
- Standardisation de qualité texturale
- Marketing sensoriel



MARCHÉS CIBLES

- Agroalimentaire
- Santé, pharmacie

Technology readiness level

TRL 3 → TRL 6 en 2019



PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Brevet FR2867276



LABORATOIRE

Laboratoire de Tribologie et de Dynamique des Systèmes (LTDS)

CNRS, ECL, ENTPE, ENI StEtienne / Université de Lyon

CONTACTEZ-NOUS

Violaine RAGOT
+33(0)4 26 23 58 68
violaine.ragot@pulsalys.fr

DESCRIPTION

Les entreprises agroalimentaires soucieuses d'améliorer leur position concurrentielle doivent accéder aux performances organoleptiques (goût, odeur, aspect et consistance) des recettes qu'ils commercialisent. L'optimisation de la texture d'un aliment basée sur ses caractéristiques sensorielles permet d'adapter l'aliment aux attentes des consommateurs.

Les aliments en bouche sont soumis à un processus complexe : changement de température et interactions avec la salive, les dents, les muqueuses, la langue et le palais, qui seraient à l'origine de sensations comme le gras, le crémeux, l'astringence, le glissant... Dans ce contexte, le LTDS a mis au point un dispositif matériel et logiciel de mesure objective de la texture des aliments en bouche.

AVANTAGES COMPÉTITIFS

- Ergonomique et simple d'utilisation.
- Caractérisation des aliments liquides ou semi-liquides.
- *In vivo* → Prise en compte des modifications de texture dues à la mastication et l'interaction langue / salive / aliment.
- Mesure quantitative : rugosité, onctuosité, astringence, élasticité, aspect collant, taux de matière grasse...

STADE DE DÉVELOPPEMENT

- Validé sur un premier jeu de descripteurs sensoriels. Extension souhaitée à l'ensemble des descripteurs discriminés par les panélistes sensoriels.
- Développements envisagés : design, objet connecté, apprentissage autonome, qualification des particularités d'appréciation de texture d'un consommateur (âge, type de salive...)

TYPE DE PARTENARIAT

PULSALYS recherche un partenaire industriel, fournisseur de solutions d'analyse sensorielle pour unité de R&D agroalimentaire, santé ou pharmacie, souhaitant s'associer au projet de codéveloppement en cours, ou souhaitant travailler en codéveloppement sur un nouveau projet.



RETROUVEZ NOS OPPORTUNITÉS
<https://www.pulsalys.fr/nos-projets/>

PULSALYS SATT LYON ST ETIENNE :
47 bd du 11 novembre 1918 - CS 90170
69625 Villeurbanne Cedex
FRANCE



PULSALYS
SATT LYON ST ETIENNE