



FICHE TECHNIQUE : PROFIL SENSORIEL DES TOMATES SÉCHÉES TUNISIENNES

FICHE TECHNIQUE :

Profil sensoriel des tomates séchées tunisiennes

Cette fiche technique relative au profil sensoriel des tomates séchées Tunisiennes a été élaborée par Eurosensolab Tunisie en collaboration avec le Groupement des Industries de Conserves Alimentaires (GICA) dans le cadre du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroir PAMPAT (phase 2). PAMPAT est un projet financé par le Secrétariat d'État à l'Économie de la Confédération Suisse (SECO) et mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI).

Ce document a été établi sans avoir été revu par les services d'édition de l'ONU. Les appellations employées dans le présent document et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part du Secrétariat de l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, à la délimitation de leurs frontières, à leur système économique ou à leur degré de développement. Les désignations telles que « développé », « industrialisé » et « en développement » sont utilisées à des fins statistiques et n'expriment pas nécessairement un jugement sur le stade de développement atteint par un pays ou une région donnée dans le cadre du processus. La mention de noms de sociétés ou de marques commerciales ne constitue pas un aval de l'ONUDI. Les opinions, chiffres et estimations y figurant relèvent de la responsabilité des auteurs et ne doivent donc pas être considérés comme reflétant les opinions de l'ONUDI ou comme ayant été approuvés par elle.

Photos © ONUDI
Photos © Vecteezy

Ce document présente les descripteurs sensoriels des tomates séchées Tunisiennes retenus lors des séances de dégustation du panel des experts du GICA, utilisés pour l'évaluation du profil sensoriel, incluant à la fois les descripteurs de qualité et les descripteurs de défaut.

Cette fiche a pour objectif de définir de manière standardisée les descripteurs retenus ainsi que leurs intervalles de conformité, afin d'assurer une évaluation sensorielle cohérente et conforme aux attentes du profil sensoriel idéal.

Elle constitue, d'une part, une référence méthodologique pour l'analyse sensorielle et l'interprétation des résultats et, d'autre part, un levier technique de différenciation pour la commercialisation et le marketing des tomates séchées Tunisiennes, en mettant en valeur leurs qualités sensorielles spécifiques.

La présente fiche technique concerne les tomates séchées sous forme entière, en moitiés et en julienne,

I. DÉFINITION

La dénomination "tomate séchée" est réservée exclusivement aux fruits issus de l'espèce de *Solanum lycopersicum*, cultivés sains, de bonne qualité et récoltés à un stade de maturité appropriée, ayant subi une déshydratation, soit au soleil soit avec un séchoir.

- Ces tomates séchées doivent être saines, propres et exemptes de parasites, de filaments de moisissure, de fermentation, d'humidité anormale et d'odeur et/ou de saveurs étrangères.
- Les tomates séchées peuvent se présenter sous différentes formes : entières, en moitiés, en juliennes, en quarts, en cubes de différentes tailles, en granulé, en poudre et/ou autres présentations.



En moitiés : Coupées en deux parties égales dans le sens de la longueur



En juliennes : Languettes d'environ 6 à 7 mm de large et dont la longueur correspond à celle des tomates séchées



En cubes : Morceaux d'environ 6 à 12 mm de long



En granulés : Tomates séchées concassées sous forme de granulé de 1,5 à 3 mm de long

- La texture des tomates séchées varie selon leurs teneurs en eau :

Teneur en eau	Minimale	Maximale	Texture
Très Elevé	> 50 %		Très souple et très pliable
Elevée	26 %	50 %	Souple et pliable
Habituelle	19 %	25 %	Ferme mais pliable
Amoindrie	13 %	18 %	Très ferme
Faible	7 %	12 %	Dure et cassante
Très faible	< 7 %		Très dure et très cassante

II.

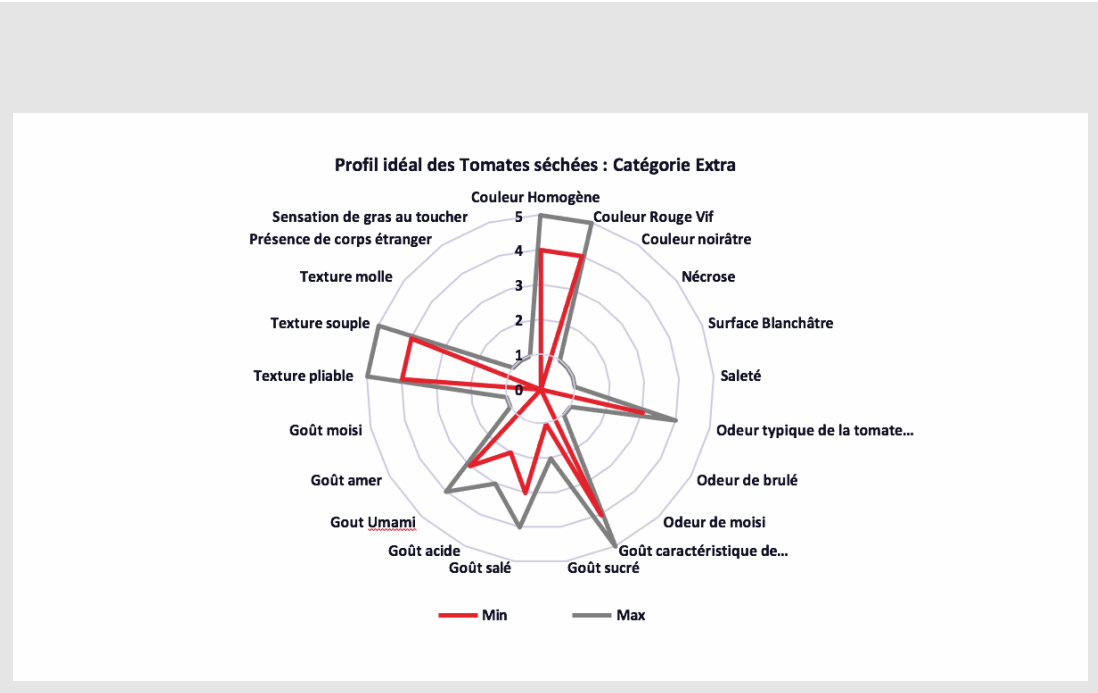
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PROFIL SENSORIEL DES TOMATES SÉCHÉES TUNISIENNES

Les caractéristiques organoleptiques regroupent l'ensemble des perceptions sensorielles d'un produit alimentaire (aspect visuel, odeur, goût et texture) évaluées lors de la séance de calibrage. Les descripteurs sélectionnés traduisent les attributs de qualité du produit ainsi que les défauts observables.

II. 1. Catégorie «EXTRA»

Catégorie Extra				
	Descripteurs de qualité	Intervalle de conformité	Descripteurs de défaut	Intervalle de conformité
Aspect visuel	Couleur homogène	entre 4-5	Couleur noirâtre	entre 0 -1
	Couleur rouge vif	entre 4-5	Nécrose	entre 0 -1
			Surface blanchâtre	entre 0 -1
			Saleté	entre 0 -1
Odeur	Odeur typique de tomate séchée	entre 3-4	Odeur de brûlé	entre 0 -1
			Odeur de moisi	entre 0 -1

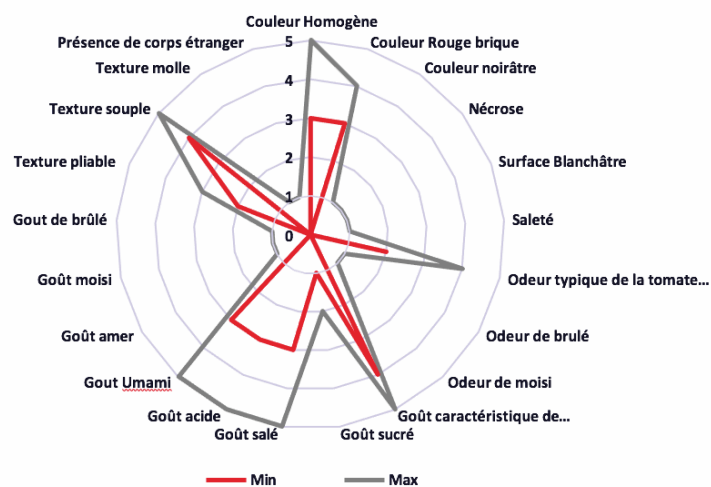
Catégorie Extra				
	Descripteurs de qualité	Intervalle de conformité	Descripteurs de défaut	Intervalle de conformité
Goût	Goût caractéristique de tomate séchée	entre 4-5	Goût amer	entre 0 - 1
	Goût sucré	entre 1-2	Gout moisi	entre 0-1
	Goût salé	entre 3-4		
	Goût acide	entre 2-3		
	Gout Umami	entre 3-4		
Texture	Texture pliable	entre 4-5	Texture molle	entre 0 - 1
	Texture souple	entre 4-5	Présence de corps étranger	entre 0 - 1
			Sensation de gras au toucher	entre 0 - 1



II. 2. Catégorie «CLASSE 1»

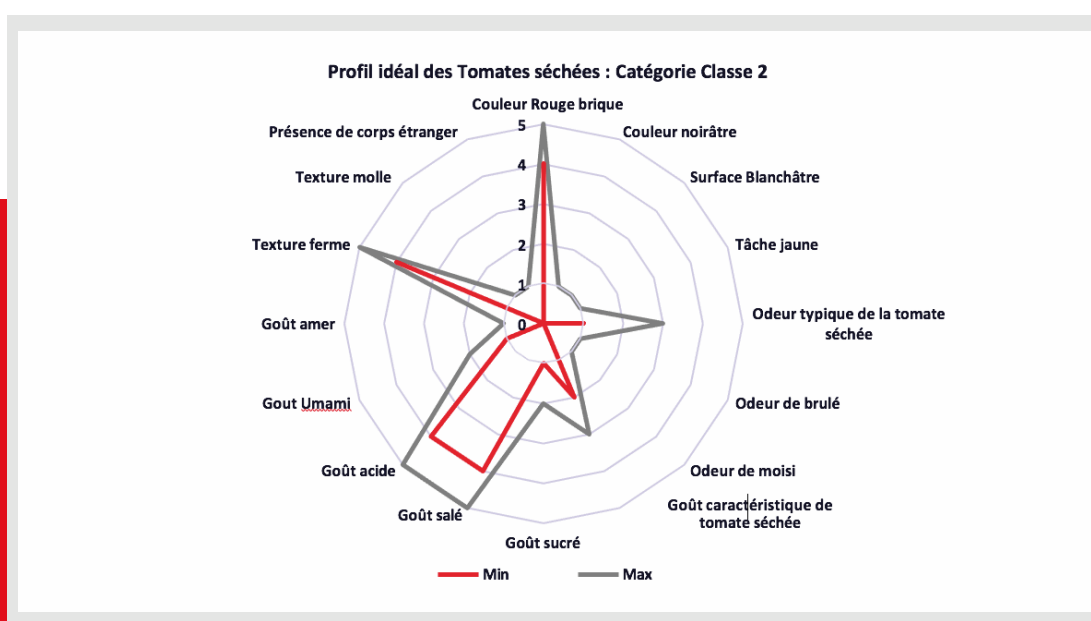
Catégorie Classe 1				
	Descripteurs de qualité	Intervalle de conformité	Descripteurs de défaut	Intervalle de conformité
Aspect visuel	Couleur homogène	entre 3-5	Couleur noirâtre	entre 0 - 1
	Couleur rouge brique	entre 3-4	Nécrose	entre 0 - 1
			Surface blanchâtre	entre 0 - 1
			Saleté	entre 0 - 1
Odeur	Odeur typique de tomate séchée	entre 2-4	Odeur de brûlé	entre 0 - 1
			Odeur de moisi	entre 0 - 1
Goût	Goût caractéristique de tomate séchée	entre 4-5	Goût amer	entre 0 - 1
	Goût sucré	entre 1-2	Gout moisi	entre 0-1
	Goût salé	entre 3-5		
	Goût acide	entre 3-5		
	Gout Umami	entre 3-5		
Texture	Texture pliable	entre 2-3	Texture molle	entre 0 - 1
			Présence de corps étranger	entre 0 - 1

Profil idéal des Tomates séchées : Catégorie Classe 1



II. 3. Catégorie «CLASSE 2»

Catégorie Classe 2				
	Descripteurs de qualité	Intervalle de conformité	Descripteurs de défaut	Intervalle de conformité
Aspect visuel	Couleur rouge brique	entre 4-5	Couleur noirâtre	entre 0 - 1
			Surface blanchâtre	entre 0 - 1
			Tâche jaune	entre 0 - 1
Odeur	Odeur typique de tomate séchée	entre 1-3	Odeur de brûlé	entre 0 - 1
			Odeur de moisi	entre 0 - 1
Goût	Goût caractéristique de tomate séchée	entre 2-3	Goût amer	entre 0 - 1
	Goût sucré	entre 1-2		
	Goût salé	entre 4-5		
	Goût acide	entre 4-5		
	Gout Umami	entre 1-2		
Texture	Texture ferme	entre 4-5	Texture molle	entre 0 - 1
			Présence de corps étranger	entre 0 - 1





FICHE TECHNIQUE :
PROFIL SENSORIEL
DES TOMATES SÉCHÉES
TUNISIENNES



Tomates séchées de Tunisie