Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 99 (2002)
Heft: 10

Artikel: "Dégustations" de miels au nez humain ou électronique
Autor: Lavanchy, Pierre / Bogdanov, Stefan / Ampuero, Silvia
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1067911

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

« Dégustations » de miels au nez humain ou électronique

Pierre Lavanchy, Stefan Bogdanov et Silvia Ampuero,
Station fédérale de recherches laitières, Liebefeld, 3003 Berne

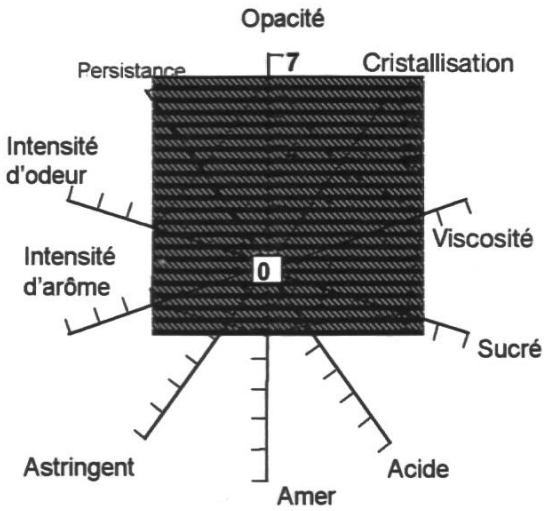
Caractérisation des miels monofloraux suisses

Un des projets du Centre suisse de recherches apicoles cherche à définir les critères de qualité de ces miels en vue de leur commercialisation : il s'agit de miels d'acacia, de rhododendron, de tilleul, de dent-de-lion, de colza et de sapin. Des méthodes sensorielles, physico-chimiques et d'analyses des pollens sont utilisées. Pour les consommateurs, les caractéristiques sensorielles sont importantes, particulièrement l'aspect extérieur, l'odeur et le goût.

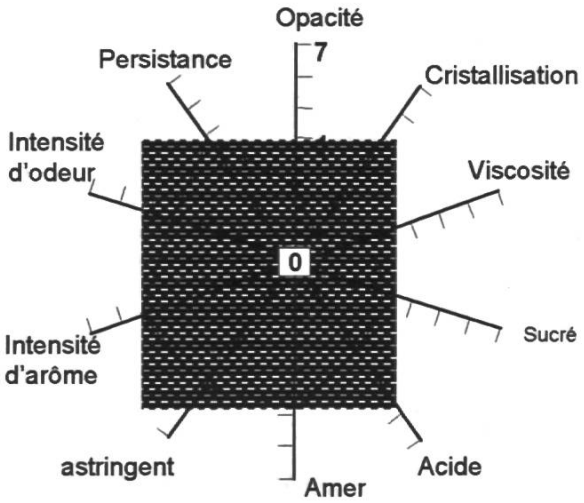
Dégustation de miels à l'Alimentarium de Vevey

Lors de la nuit des musées de la Riviera, à laquelle environ cent personnes ont participé, une dégustation de ces miels a été effectuée. Les consommateurs d'âge varié et des deux sexes ont caractérisé plusieurs propriétés sensorielles importantes, à savoir l'opacité, la cristallisation, la viscosité, le sucré, l'amer, l'astringence, les intensités d'odeur et d'arôme ainsi que la persistance. L'échelle d'intensité utilisée va de 1 : faible à 7 fort. Les caractéristiques sensorielles sont représentées à l'aide d'un profil, avec les exemples du miel d'acacia et de châtaignier. Ces deux miels présentent d'évidentes différences sensorielles. Le miel de châtaignier est entre autres plus fluide, plus amer et plus astringent que le miel de colza.

Miel de colza

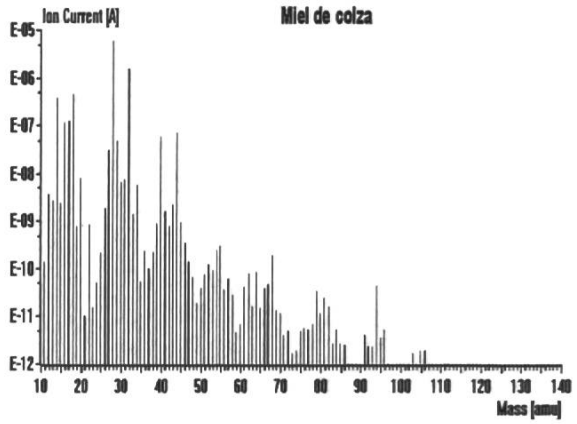


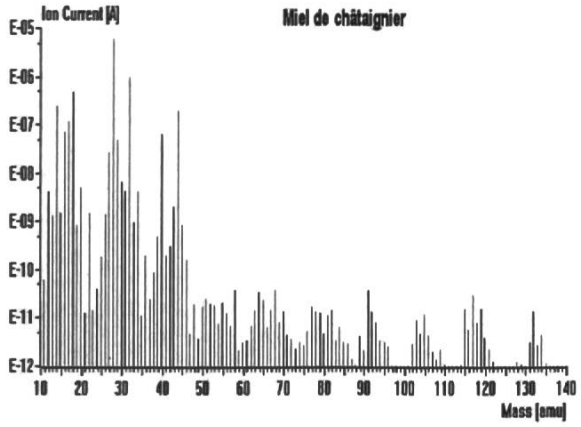
Miel de châtaignier



Nez électronique

Le nez électronique utilisé mesure les substances aromatiques des miels à l'aide d'un spectrophotomètre de masse. Cet appareil à l'avantage de pouvoir être utilisé en routine avec du personnel non formé. Les diagrammes obtenus pour les miels de colza et de châtaignier sont représentés. A l'aide de ce type de diagramme et d'une analyse statistique finale, il est possible de déterminer de quelle sorte de miel il s'agit.





Hymne au miel

C'est l'extrait concentré de mille
fleurs choisies !
C'est un suc végétal
Pur comme le cristal
Qui surpasse en parfum toutes
les ambroisies !

Nectar digne des dieux, tisane
Aux mille fleurs,
Il est sans hyperbole
Le gracieux symbole
Des robustes santés aux brillantes
couleurs !

Il conserve vermeil le sang
qu'il purifie.
Il dilate et nourrit
l'estomac et l'esprit :
Pour tout dire, c'est un brevet
de longue vie !

A. Delaigues – Hymne au miel, 1902