



Sede Congressuale

Hotel Massimo D'Azeglio
Via Cavour, 18 - 00184 Roma - Tel. 064870270 Fax 0648277386
(zona stazione Termini)

Quote di iscrizione

	Entro il 15 Ottobre	Dopo il 15 Ottobre
Soci SISS	200,00 Euro	250,00 Euro
Non Soci*	300,00 Euro	350,00 Euro

*La categoria Non Soci ha diritto all'iscrizione SISS per l'anno 2004 compresa nella quota.

La quota di iscrizione include:

- Partecipazione ai lavori
- Materiale congressuale
- Atti del Convegno
- Coffee break e colazione di lavoro
- Cena sociale per delegati

Cena sociale per accompagnatori 65,00 Euro da versare contestualmente alla quota di iscrizione

Atti del Congresso

Tutti i lavori accettati, comunicazioni e poster, saranno pubblicati sui proceedings del Congresso. I lavori, redatti secondo le istruzioni che verranno preventivamente comunicate ai relatori, dovranno essere inviati alla Segreteria Organizzativa del Congresso via e-mail oppure consegnati il giorno del Congresso al momento della registrazione.

Sessione Poster

Gli autori che partecipano ai lavori con la presentazione di un Poster dovranno rispettare le seguenti misure: 70 x 100 cm di cui la superficie grafica stampata non dovrà essere superiore a 62 x 92 cm.

Il poster può essere inviato alla Segreteria Organizzativa per posta oppure consegnato direttamente al momento della registrazione. Si informa che è possibile presentare contributi in qualità di Poster al Comitato Scientifico, entro il termine ultimo del 15/10/2003.

Informazioni

Il programma è disponibile nei seguenti siti Internet:
<http://www.inran.it/calendario.htm>
<http://www.scienzeensoriali.it>
<http://www.eventimmagine.it/Manifestazioni&Congressi>

Comitato Scientifico

M. Bertuccioli	Università degli Studi di Firenze
S. Cavella	Università degli Studi di Napoli Federico II
F. Gasperi	Istituto Agrario di San Michele all'Adige
V. A. Gerbi	Università degli Studi di Torino
C.M. Lanza	Università degli Studi di Catania
E. Monteleone	Università degli Studi della Basilicata
E. Pagliarini	Università degli Studi di Milano
E. Piasentier	Università degli Studi di Udine
M. Pizzillo	Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Biella
M. F. Scintu	Istituto Zootecnico Caseario per la Sardegna
F. Sinesio	Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN)
M. Ubigli	Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti

Comitato Organizzatore

F. Sinesio	INRAN
E. Monteleone	Università degli Studi della Basilicata
F. J. Comendador	INRAN
E. Moneta	INRAN
M. Pepparao	INRAN
P. Greco	INRAN

Ufficio Stampa

INRAN
D.ssa Cristina Giannetti
Tel. 0651494534 - Cell. 348.3700439
ufficiostampa@inran.it

Contatti Utili

Eventi&Immagine
Mariella Travaglione
Tel. 065200737 - m.travaglione@eventimmagine.it

INRAN
D.ssa Fiorella Sinesio
Tel. 0651429511 - sinesio@inran.it

Segreteria Organizzativa



Via Fiume Bianco, 56 - 00144 Roma
Tel. 065200737 Fax 0652247006
È possibile iscriversi On Line all'indirizzo
www.eventimmagine.it/Manifestazioni&Congressi

1° CONGRESSO NAZIONALE

RUOLO
DELL'ANALISI
SENSORIALE PER LA
VALORIZZAZIONE
DELLE PRODUZIONI
ALIMENTARI
ITALIANE

Roma, 13-14
Novembre 2003
Hotel
Massimo D'Azeglio



PROGRAMMA DEFINITIVO

13 Novembre 2003

- 8:30 Registrazione dei partecipanti
- 9:00 Apertura dei lavori
Saluto del Presidente dell'INRAN (*Prof. Ferdinando Romano*)

Introduzione del Presidente della Società Italiana di Scienze Sensoriali (*Prof. Mario Bertuccioli*, Università degli Studi di Firenze)
- SESSIONE I: ACCETTABILITÀ E SPECIFICITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI.**
Chairman: F. Sinesio
- 9:30 Valutazioni sensoriali ed identità dei prodotti alimentari: dalla descrizione dei profili sensoriali alla definizione della loro qualità. (*E. Monteleone*, Università degli Studi della Basilicata)
- 10:00 Utilizzo di tecniche sensoriali per la valutazione della qualità dei prodotti tipici: l'esempio dei formaggi del Trentino. (*F. Gasperi*, *F. Biasioli*, *V. Framondino*, *I. Endrizzi*, *S. Fasoli*, *G. Stoppa*, Istituto Agrario di S. Michele all'Adige)
- 10:15 Idoneità e specificità del profilo sensoriale di un prodotto: il caso vino. (*A. Siliani*, *V. Canuti*, *S. Zini*, *M. Bertuccioli*, Università degli Studi di Firenze)
- 10:30 Coffee Break

- 11:00 Un modello operativo per la valutazione dell'idoneità e della specificità sensoriale dei prodotti tipici. (*A. Carlucci*, *E. Monteleone*, Università degli Studi della Basilicata)
- 11:15 Qualità sensoriale di alimenti funzionali a base di cereali minori. (*F.J. Comendador*, *E. Moneta*, *M. Peparajo*, *F. Sinesio*, INRAN)
- 11:30 L'importanza della memoria nella formazione delle tradizioni alimentari e gli studi di preferenza. (*E. Pagliarini*, Università degli Studi di Milano)
- 11:45 Attributi sensoriali rilevanti nella scelta della carne. (*E. Piasentier*, *R. Valusso*, Università degli Studi di Udine)
- 12:00 **SESSIONE POSTER**
- 13:00 Colazione di lavoro
- 14:30 **TAVOLA ROTONDA:**
CHE GUSTO C'È. LA REALE PERCEZIONE DELLE PROPRIETÀ SENSORIALI.
Moderatore: G. Mojoli, Slow Food
Partecipanti:
D. Rossi, Federalimentare
M. Zucchi, Coop
G. Cavinato, Associazione Consumatori Utenti
M. Bertuccioli, Università degli Studi di Firenze
F. Sinesio, INRAN

16:00 Coffee Break

SESSIONE II: ATTESE DEI CONSUMATORI E PROPRIETÀ SENSORIALI DEI PRODOTTI.
Chairman: E. Monteleone

- 16:30 Le scelte alimentari: aspettative e percezione. (*A. Saba*, INRAN)
- 17:00 Effetto del prezzo e dell'informazione di tipicità sul gradimento e sull'intenzione d'acquisto del Provolone del Monaco. (*R. Di Monaco*, Università degli Studi di Napoli Federico II)
- 17:15 Considerazioni sulle aspettative legate all'immagine del vino e loro relazione con la nozione di tipicità. (*M.C. Cravero*, *M. Ubigli*, Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti)
- 17:30 Influenza delle informazioni relative al benessere animale e alle caratteristiche nutrizionali del prodotto sull'accettabilità della carne di bovino Podolico. (*F. Napolitano*, *A. Carlucci*, *G. Caporale*, *M. Musto*, *A. Braghieri*, *A. Girolami*, Università degli Studi della Basilicata)
- 17:45 **SESSIONE POSTER**

14 Novembre 2003

- SESSIONE III - VALIDAZIONE DI METODI E DATI SENSORIALI.**
Chairman: E. Pagliarini
- 9:00 Convalida di metodi sensoriali. Quali criteri? Quali Strumenti? (*F. Sinesio*, INRAN)
- 9:30 Ottimizzazione e validazione di un metodo per lo studio delle preferenze alimentari di soggetti in età prescolare. (*G. Caporale*, *C. Cantore*, *E. Monteleone*, Università degli Studi della Basilicata)
- 9:45 Strategia per la selezione di prodotti alimentari con specifiche caratteristiche sensoriali: una applicazione al vino. (*P. Piombino*¹, *S. Nicklaus*², *R. Pessina*¹, *L. Moio*¹, ¹Università degli Studi di Foggia, ²UMR Arôme INRA-ENESAD, INRA, France)

- 10:00 Metodi sensoriali per la selezione varietale e il controllo in linea della conformità della frutta alle aspettative del consumatore. (*G.P. Zoboli*¹, *A. Donato*², *C. Mazzini*², ²Adacta-Marketing e ricerche di mercato, ²Coop Italia)
- 10:15 Coffee Break
- SESSIONE IV - RELAZIONE TRA DATI SENSORIALI E DATI CHIMICI/STRUMENTALI.**
Chairman: M. Ubigli
- 10:45 Obiettivi, metodi e filosofia nello studio di relazioni tra dati. (*M. Bertuccioli*, Università degli Studi di Firenze)
- 11:15 Valutazione rapida e monitoraggio del profilo dei volatili organici degli alimenti con PTR-MS. (*F. Biasioli*¹, *F. Gasperi*¹, *E. Aprea*¹, *D. Mott*¹, *T.D. Maerk*², ¹Istituto Agrario di San Michele all'Adige, ²Universität Innsbruck)

- 11:30 Evoluzione delle caratteristiche sensoriali di oli extra vergini di oliva nel corso della loro conservazione in bottiglia. (*G.F. Montedoro*, Università degli Studi di Perugia)
- 11:45 Valutazione sensoriale della rancidità e misura strumentale delle sostanze volatili negli oli di oliva. (*D. Della Medaglia*, *M.L. Ambrosino*, *G. Boccia*, *N. Esposito*, *R. Sacchi*, Università degli Studi di Napoli Federico II)
- 12:00 Applicazione di HS-SPME-GC-MS e GC-Olfattometria nella definizione di alcune note aromatiche degli oli vergini di oliva. (*M. Servili*, *R. Selvaggini*, *A. Taticchi*, *S. Esposito*, *G.F. Montedoro*, Università degli Studi di Perugia)
- 12:15 Modello predittivo della percezione dell'astringenza. (*E. Monteleone*¹, *N. Condelli*¹, *C. Dinnella*¹, *M. Bertuccioli*², ¹Università degli Studi della Basilicata, ²Università degli Studi di Firenze)
- 12:30 Discussione e conclusioni
- 13:00 Chiusura dei lavori