

Docenti

Dott.ssa Caterina Dinnella

Università degli Studi di Firenze

Dott.ssa Isabella Endrizzi

Fondazione Edmund Mach

Dott.ssa Flavia Gasperi

Fondazione Edmund Mach

Prof. Erminio Monteleone

Università degli Studi di Firenze

Dott. Gian Paolo Zoboli

ADACTA International

Iscrizione

Il corso è aperto ad un massimo di 25 iscritti.

Per iscriversi è necessario compilare il modulo disponibile sul sito **www.scienzeensoriali.it** e spedirlo alla segreteria entro il 30 maggio 2012. Le quote di iscrizione sono pari a euro 250 per i soci SISS e 350 per i non soci e sono comprensive dei coffee break, lunch e materiali del corso.

Il numero minimo per l'attivazione del corso è 12 iscritti.

Per ulteriori informazioni:

www.scienzeensoriali.it

segreteria@scienzeensoriali.it

Tel: (+39) 340 5462245

Società Italiana di Scienze Sensoriali

Corso di formazione



**L'impiego delle mappe percettive
nello sviluppo, ottimizzazione e
valorizzazione dei prodotti
alimentari**

7 e 8 giugno 2012

Dipartimento di Biotecnologie Agrarie

Università degli Studi di Firenze

Via Donizetti 6, Firenze

Il corso

Il corso mira a presentare le modalità di elaborazione e validazione delle mappe percettive dei prodotti alimentari, ottenute da dati relativi sia a soggetti addestrati che a consumatori. Il corso è rivolto in particolare a responsabili ricerca e sviluppo, ricercatori e dottorandi.

Programma

Giovedì 7 giugno 2012

8.30 – 9.00 *Registrazione*

9.00 – 10.30 *Erminio Monteleone*
Introduzione alle mappe percettive da dati sensoriali analitici (descrittivi e di similitudine) e da responsi affettivi: campi di applicazione, validazione ed interpretazione

10.30 – 11.00 *Erminio Monteleone*
Caso studio 1: Comparazione delle informazioni derivanti da dati descrittivi e dati di categorizzazione (*sorting e napping*) ottenuti da panel addestrati, di consumatori e esperti

11.00 – 11.30 *Break*

11.30 – 12.30 *Gian Paolo Zoboli*
Nuovi metodi per la descrizione delle proprietà sensoriali degli alimenti: Dominanza Temporale delle Sensazioni

12.30 – 13.30 *Caterina Dinnella*
Le mappe percettive da dati di dominanza

13.30 – 14.30 *Pranzo*

14.30 – 16.00 *Isabella Endrizzi & Flavia Gasperi*

Mappe di preferenza: Metodi convenzionali e nuovi approcci per la segmentazione in base ai responsi affettivi

16.00 – 16.30 *Break*

16.30 – 17.30 *Gian Paolo Zoboli*
Caso studio 2: Le mappe percettive nel *benchmarking*

Venerdì 8 giugno 2012

9.00 – 10.00 *Erminio Monteleone & Isabella Endrizzi*

Le mappe percettive nello studio dell'effetto delle informazioni sui giudizi di gradimento

10.00 – 11.00 *Caterina Dinnella*
Caso studio 3: Mappe percettive e flessibilità edonica: nuovi approcci all'ottimizzazione delle proprietà sensoriali dei prodotti tradizionali

11.00 – 11.30 *Break*

11.30 – 12.30 *Isabella Endrizzi & Flavia Gasperi*
Le mappe percettive nello studio delle relazioni tra dati sensoriali e strumentali

12.30 – 13.30 *Isabella Endrizzi & Flavia Gasperi*
Caso studio 4: Predizione delle proprietà sensoriali della frutta in base a dati strumentali

13.30 – 14.30 *Pranzo*

14.30 – 15.30 *Erminio Monteleone, Gian Paolo Zoboli & Flavia Gasperi*
Un possibile approccio sistematico all'uso delle mappe percettive in funzione degli obiettivi

15.30 – 16.30 *Discussione sul corso*