

GOO - Gruppo olio SISS

Il corso costituisce il primo passo per la creazione, all'interno della SISS, di una rete dedicata agli studi sensoriali dell'olio di oliva. Il **GOO - Gruppo Olio SISS** nasce con l'obiettivo di sviluppare attività di formazione continue e condivise volte all'approfondimento e all'innovazione degli studi sensoriali applicati ad una delle matrici più studiate al mondo.

Docenti

Prof. Erminio Monteleone
Università degli Studi di Firenze



Prof. Tullia Gallina Toschi
Dott.ssa Alessandra Bendini
Dott.ssa Sara Barbieri
Alma Mater Studiorum -
Università di Bologna



Dott. Andrea Giomo
Eurofins Qualis



Dott. Stefano Predieri
Dott. Massimiliano Magli
Istituto di Biometeorologia -
Consiglio Nazionale delle
Ricerche



Dott.ssa Fiorella Sinesio
CRA (Ex-INRAN)



Come iscriversi

Il corso è aperto ad un massimo di 25 iscritti e verrà attivato con almeno 12 partecipanti.

Per iscriversi è necessario compilare il modulo disponibile sul sito **www.scienzeensoriali.it** e spedirlo alla segreteria entro il **30 maggio 2013**.

Le quote di iscrizione sono pari a euro **300 per i soci SISS** e **400 per i non soci** e sono comprensive dei coffee break, lunch e materiali didattici del corso.

Per ulteriori informazioni:
www.scienzeensoriali.it
segreteria@scienzeensoriali.it

Tel: (+39) 340 5462245

Società Italiana di Scienze Sensoriali

Corso di formazione



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
SEDE DI CESENA

**Il contributo delle valutazioni
sensoriali alla valorizzazione
degli oli extra vergini di oliva**

Cesena, 13 e 14 giugno 2013

Piazza Goidanich 60

Dipartimento di Scienze e Tecnologie
Agro-Alimentari (DISTAL)

Il corso

Durante il corso verranno affrontate numerose tematiche connesse alla valutazione sensoriale degli oli. Verranno approfondite le conoscenze inerenti i metodi per l'acquisizione e la validazione dei dati.

Verrà affrontato il tema della definizione dei profili sensoriali come opportunità per conoscere e valorizzare la biodiversità, con particolare attenzione all'individuazione degli attributi utili a descrivere l'identità sensoriale di un olio.

Verranno inoltre analizzate le relazioni che intercorrono tra giudizi di gradimento/preferenza espressi dai consumatori e le caratteristiche sensoriali del prodotto attraverso metodi affettivi.

A chi si rivolge

Il corso è indirizzato alle diverse figure professionali interessate alla raccolta di dati sulle proprietà sensoriali degli oli extra vergini d'oliva: tecnici, esperti, panel leader e responsabili di strutture di ricerca pubbliche e private che fanno delle valutazioni sensoriali un elemento centrale e qualificante della propria attività di indagine.

Il programma

Giovedì 13 giugno 2013

8.30 – 9.00

♦ *Registrazione*

9.00 – 9.15

♦ *Erminio Monteleone*

Presentazione del Gruppo Olio SISS e introduzione al corso

9.15 - 9.30

♦ *Tullia Gallina Toschi*

Extra vergine e analisi sensoriale: le questioni aperte

9.30 – 11.00

♦ *Andrea Giomo & Erminio Monteleone*

Dalla parte del panel leader: Valutazione della performance dei panel nell'attribuzione dei difetti attraverso l'uso di strumenti statistici di semplice applicazione ed interpretazione

11.00 – 11.30 ♦ *Coffee Break*

11.30 – 13.00

♦ *Alessandra Bendini & Sara Barbieri*

Panoramica sulle caratteristiche sensoriali indicate nei disciplinari degli oli a denominazione di origine: si può osare di più?

13.00 – 14.00 ♦ *Pranzo*

14.00 – 16.00

♦ *Fiorella Sinesio & Erminio Monteleone*

La valutazione dinamica delle proprietà sensoriali degli oli: *Time Intensity* e *Temporal Dominance of Sensations* e loro applicazioni pratiche nell'ottimizzazione

di prodotto e negli studi sulla funzionalità sensoriale

16.00 – 16.30 ♦ *Coffee Break*

16.30 – 17.30

♦ *Tullia Gallina Toschi & Sara Barbieri*

I concorsi oleari nazionali e internazionali: schede, attributi, finalità, rischi

Venerdì 14 giugno 2013

9.00 – 10.00

♦ *Andrea Giomo*

Giudizi di gradimento, qualità e tipicità: quando servono, come si raccolgono come si analizzano

10.00 – 11.00

♦ *Erminio Monteleone*

La mappatura delle differenze tra gli oli secondo gli esperti: il *sorting*

11.00 – 11.30 ♦ *Coffee Break*

11.30 – 12.30

♦ *Massimiliano Magli & Stefano Predieri*

Il gradimento per gli oli in combinazione: un caso studio

12.30 – 13.30

♦ *Massimiliano Magli & Stefano Predieri*

La valutazione degli oli "per sé" e in combinazione: sessione di assaggio

13.30 – 14.30 ♦ *Pranzo*

14.30 – 16.30

♦ *Erminio Monteleone, Tullia Gallina Toschi, Andrea Giomo, Alessandra Bendini, Sara Barbieri, Fiorella Sinesio, Massimiliano Magli & Stefano Predieri*

Discussione sulle tematiche del corso