

## Presentazione

Nel corso degli anni, la Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) ha promosso molte iniziative sia nazionali, che internazionali con l'intento di favorire proficui confronti tra coloro che alla scienza sensoriale si rivolgono per affrontare, in maniera più efficace, le problematiche inerenti la produzione alimentare. Con il terzo convegno nazionale, la SISS si propone un traguardo importante, riunendo per un confronto personalità che ricoprono un ruolo strategico, nel complesso mondo della produzione alimentare. Direttori di produzione, responsabili del marketing e della comunicazione, ricercatori dell'area delle scienze sensoriali discuteranno per evidenziare possibili sinergie da utilizzare nella ottimizzazione delle varie attività, lungo la filiera produttiva: "dal campo alla tavola". Da tempo si è consolidato l'andamento positivo verso la produzione di beni con caratteristiche peculiari, con ricadute positive sull'accettabilità presso il consumatore. A questo proposito, c'è da sottolineare un rinnovato interesse verso le scienze sensoriali, per valutare le caratteristiche percepite di un prodotto. A tal fine, scienziati impegnati nei campi della psicologia, fisiologia, medicina, chimica, ingegneria, tecnologia alimentare, statistica, hanno unito le loro competenze, per fornire strumenti adeguati alla comprensione delle complesse relazioni che sono alla base della percezione di un prodotto da parte dell'utilizzatore finale. Auspicando un positivo riscontro in termini di partecipazione, invio a tutti coloro che vorranno essere presenti un sentito ringraziamento.

Il Presidente della SISS  
Prof. Mario Bertuccioli

## Call for paper

Sono invitati a presentare il proprio contributo scientifico sottoforma di poster tutti i ricercatori delle istituzioni pubbliche e delle aziende private che si interessano di valutazioni sensoriali in riferimento alle seguenti tematiche:

### **1. Problematiche delle produzioni tipiche:**

La necessità di valorizzare e proteggere i prodotti tipici e perseguire l'obiettivo della loro prestazione, richiede la definizione delle caratteristiche percepibili che li rendono riconoscibili. La sessione intende affrontare in particolare la relazione tra tipicità e immagine globale del prodotto e il ruolo dei consorzi di tutela.

### **2. Percezione e valutazione della freschezza:**

La freschezza rappresenta uno dei principali fattori determinanti la scelta ed il consumo dei prodotti alimentari. Malgrado ciò, essa risulta non facilmente descrivibile perché, da parte del consumatore, viene percepita in modo diverso in funzione della tipologia di prodotto, delle informazioni ad esso associate e delle motivazioni di scelta. Le scienze sensoriali offrono la possibilità di definire e valutare la freschezza in relazione alla specificità del binomio prodotto-utilizzatore, fornendo alla produzione e alla distribuzione ulteriori strumenti per il controllo di qualità del prodotto e delle condizioni di processo.

**3. Salute e gusto:** Le scelte dei consumatori sono sempre più orientate verso alimenti che, per proprietà nutrizionali e funzionali, svolgono un ruolo importante sulla salute, sul benessere psico-fisico e sulla prevenzione di patologie. L'esigenza del mangiare sano offre alle aziende la possibilità di ampliare la loro gamma di prodotti puntando sulla ricerca di effetti benefici e salutistici apportati dai nuovi prodotti come elementi innovativi e distintivi rispetto alla concorrenza. Tuttavia, nonostante le proprietà salutistiche siano un forte determinante

positivo dell'accettazione di certi prodotti alimentari, il gusto rimane un fattore primario nelle scelte dei consumatori. La sessione intende focalizzare l'attenzione sul ruolo delle scienze sensoriali nello sviluppo di prodotti salutistici.

### **4. I sensi nella comunicazione:**

Per ottenere prodotti che abbiano successo sul mercato è necessario un approccio multidisciplinare per comprendere i diversi fattori che influenzano le preferenze e il comportamento d'acquisto dei consumatori. La sessione intende sviluppare, presentando altresì le risposte aziendali, il ruolo e l'influenza della comunicazione delle proprietà sensoriali dei prodotti alimentari sulle scelte dei consumatori

## Informazioni generali sul Convegno

Il convegno sarà strutturato nelle 4 sessioni indicate nel *call for paper*. Ciascuna sessione prevede presentazioni orali, presentazione di poster e tavola rotonda.

Parteciperanno al convegno Esponenti di diversi consorzi di tutela e degli organismi ufficiali di controllo dei prodotti tipici (Asiago, Prosciutto di Parma e di San Daniele, Mozzarella di Bufala Campana, INEQ); Responsabili del Marketing di diverse aziende della GDO (Conad, COOP); Rappresentanti di aziende, come Danone, Gruppo Nestlè-Italia, Illycaffè, Sibeg-CocaCola; Esperti di Comunicazione e Nutrizione; Rappresentanti di Centri di Ricerca (CRA). E' prevista la segnalazione e premiazione dei migliori poster presentati da giovani ricercatori.

## Date importanti da ricordare

- 6 novembre:** termine per la presentazione dei riassunti  
**13 novembre:** comunicazione dell'accettazione dei lavori  
**20 novembre:** termine per il pagamento della registrazione

## Invio dei contributi:

1. I riassunti dei contributi che si intendono presentare possono essere inviati, come file allegato, tramite posta elettronica all'indirizzo [convegno.2010@scienzeensoriali.it](mailto:convegno.2010@scienzeensoriali.it)
2. I riassunti (massimo di 300 parole) devono essere preparati scaricando il fac-simile dal sito [www.scienzeensoriali.it](http://www.scienzeensoriali.it).

## Registrazione e quote di partecipazione

La registrazione può essere effettuata attraverso il sito [www.scienzeensoriali.it](http://www.scienzeensoriali.it) compilando la scheda presente online. Le quote di partecipazione, (250€ per soci SISS, 350€ per non soci e 150€ per studenti), includono: partecipazione ai lavori, materiale congressuale, atti del convegno, coffee break e colazioni di lavoro.

## Comitato Scientifico

**Silvia Abba** - *Silliker Italia S.p.A*  
**Mario Bertuccioli** - *Università di Firenze*  
**Silvana Cavella** - *Università di Napoli*  
**Flavia Gasperi** - *Istituto San Michele All'Adige (TN)*  
**Carmela Maria Lanza** - *Università di Catania*  
**Erminio Monteleone** - *Università di Firenze*  
**Ella Pagliarini** - *Università di Milano*  
**Edi Piasentier** - *Università di Udine*  
**Fiorella Sinesio** - *INRAN-Roma*  
**Mario Zannoni** - *Consorzio Parmigiano Reggiano  
Reggio Emilia*  
**Gianpaolo Zoboli** - *Adacta Spa-Napoli*

## Segreteria organizzativa

**Rossella Di Monaco** - *Università di Napoli*  
**Silvana Cavella** - *Università di Napoli*  
**Monica Picchi** - *Università di Firenze*

## Contatti

website: [www.scienzeensoriali.it](http://www.scienzeensoriali.it)  
e-mail: [convegno.2010@scienzeensoriali.it](mailto:convegno.2010@scienzeensoriali.it)  
Tel: 055 3220320; Fax: 055 355995

## Società Italiana di Scienze Sensoriali



## III Convegno Nazionale

*primo annuncio ed invito alla presentazione di lavori*



**Università degli Studi di Napoli-  
Federico II**

Portici (NA), 1 - 2 dicembre 2010

Aula Cinese, Facoltà di Agraria,  
Via Università, 100. Portici (NA)

[www.scienzeensoriali.it](http://www.scienzeensoriali.it)