



Corso SISS in collaborazione con
il Laboratorio Sensoriale FEM



Note organizzative

Il corso prevede l'alternarsi di lezioni in aula con esercitazioni pratiche che prevedono il coinvolgimento dei partecipanti per la preparazione e conduzione di una seduta di analisi sulle mele (presso il Laboratorio sensoriale) e per l'elaborazione statistica dei dati raccolti attraverso l'applicazione delle procedure illustrate (presso l'aula di informatica).

La lingua del corso è l'italiano con alcuni approfondimenti in lingua inglese (materiale di lavoro tradotto in italiano e supporto linguistico).

E' consigliata la conoscenza di alcuni concetti base di statistica quali la media aritmetica, la varianza e la correlazione.

Il corso è aperto ad un massimo di 24 iscritti e sarà attivato con un minimo di 10 iscritti.

Sede

Fondazione Edmund Mach (Sala Convitto, Aula Informatica, Laboratorio sensoriale)
via Edmund Mach 1 - 38010 San Michele all'Adige (Trento)
Come raggiungerci: http://www.iasma.it/istituto_context2.jsp?ID_LINK=2460&area=6

Iscrizioni

La quota di iscrizione è pari a **250 Euro** per soci SISS e **350 Euro** per i non soci e comprende il materiale didattico, 2 pranzi e 3 coffee break.

Per iscriversi è necessario compilare la scheda scaricabile dal sito della SISS ed inviarla **entro il 15 maggio 2011** all'indirizzo convegno.siss@scienzeensoriali.it

Informazioni

Il programma e ulteriori informazioni sono scaricabili dal sito della SISS <http://www.scienzeensoriali.it/inPrimoPiano.page>

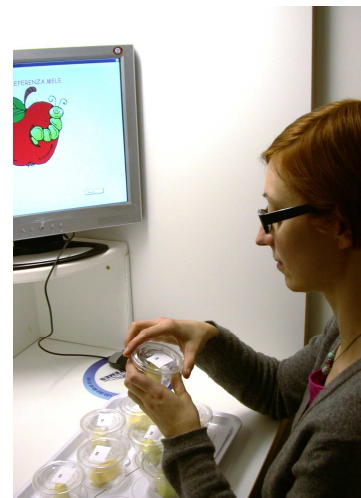
Segreteria SISS: dott.sa Sara Spinelli
e-mail segreteria@scienzeensoriali.it - tel 327 7892181

Fondazione Edmund Mach: dott.ssa Flavia Gasperi
e-mail flavia.gasperi@iasma.it - tel 0461 615186

San Michele all'Adige (Trento)

30 -31 maggio 2011

Il profilo sensoriale: impostazione e validazione delle procedure di analisi



**Fondazione Edmund Mach
Centro Ricerca ed
Innovazione**

Presentazione del corso

Le scienze sensoriali negli ultimi anni hanno fatto registrare un notevole sviluppo di approcci e strumenti per acquisire, validare ed interpretare i dati sensoriali e correlarli con le valutazioni strumentali.

L'analisi quantitativa descrittiva rimane a tutt'oggi la metodica di riferimento in grado di definire in termini quali-quantitativi le proprietà sensoriali di un prodotto.

L'analisi descrittiva, ampiamente applicata in diversi settori del comparto alimentare, trova uno sviluppo più limitato nel settore della frutta fresca e trasformata, dove sono quindi ampi i margini di sviluppo. Le potenzialità applicative sono numerose e vedono il profilo sensoriale come strumento d'indagine indispensabile per la caratterizzazione varietale e il breeding, per l'ottimizzazione delle pratiche agronomiche e delle tecniche di conservazione e per lo studio dei processi di trasformazione.

Finalità del corso

Con la sua impostazione teorico-pratica, il corso mira a fornire gli strumenti metodologici per la corretta applicazione dei metodi descrittivi e per la validazione ed interpretazione dei dati raccolti. Il corso si propone, inoltre, attraverso il caso studio del profilo sensoriale della mela, di fornire elementi pratici utili alla corretta applicazione delle tecniche sensoriali a prodotti freschi, attraverso un'analisi dettagliata delle problematiche connesse alle varie fasi del processo di valutazione.

A chi si rivolge

Il corso è indirizzato alle diverse figure professionali che hanno la responsabilità o l'interesse di raccogliere e/o utilizzare dati sensoriali di tipo analitico e in modo particolare quelli ottenuti attraverso l'analisi descrittiva quantitativa (panel leader, ricercatori o responsabili di istituzioni pubbliche e private).

I docenti

Prof. Tormod Naes, Principal Research Scientist presso Nofima (Norwegian Institute of Food, Fisheries and Aquaculture) e professore all'Università di Copenhagen. E' autore di 5 libri e di 145 articoli scientifici relativi allo sviluppo e l'applicazione di metodici statistici con particolare interesse al settore delle scienze sensoriali.

Dott.ssa Flavia Gasperi, Ricercatrice presso il Centro Ricerca e Innovazione della Fondazione Edmund Mach. E' responsabile del gruppo di ricerca "Qualità Sensoriale" e docente di Analisi Sensoriali nel Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Università Trento/Udine).

Dott.ssa Isabella Endrizzi, Dottore di Ricerca in "Metodologie statistiche per la ricerca scientifica" (Università di Bologna), è tecnologo presso il Centro Ricerca e Innovazione della Fondazione Edmund Mach nel gruppo di ricerca "Qualità Sensoriale" e assistente di Analisi Sensoriali nel Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Università Trento/Udine).

Il corso si avvarrà inoltre dell'assistenza della dott.ssa Maria Laura Corollaro, dottoranda presso FEM (Scuola di dottorato in Scienze Agrarie, Università di Bologna).

Programma

LUNEDÌ 30 MAGGIO 2011

12:30 - 14:00 Registrazione di partecipanti

13:00 Pranzo

14:00- 18:30 Modulo 1 - Le procedure

14:00 - 16:00 L'analisi descrittiva: quando e perché applicarla, la selezione e l'addestramento del panel, la definizione della scheda descrittiva, l'impostazione del disegno sperimentale, la validazione del metodo. Nella presentazione degli argomenti saranno illustrati i concetti teorici, le norme di riferimento ed alcuni esempi applicativi (*Flavia Gasperi*)

Pausa caffè

16:30 - 18:30 Parte pratica: la pianificazione del test, la preparazione della sessione di lavoro, il trattamento dei campioni, la raccolta dei dati. I partecipanti saranno coinvolti nella preparazione e conduzione di una sessione di analisi sulle mele presso il laboratorio sensoriale (*Isabella Endrizzi e Maria Laura Corollaro*)

MARTEDÌ 31 MAGGIO 2011

9:00-17:00 Modulo 2 - Analisi e visualizzazione dei dati

9:00 - 10:30 I principali metodi statistici: introduzione al disegno sperimentale semplice e all'analisi della varianza (ANOVA). Perché è importante e quando è utile utilizzarla in analisi sensoriale. Introduzione all'analisi delle componenti principali (PCA). Perché e quando usarla. Idee e concetti chiave illustrati da esempi (*Tormod Naes*)

Pausa caffè

11:00 - 12:30 Le differenze individuali nei dati sensoriali e perché è importante studiarle. Gli strumenti univariati (ANOVA ad una via) e multivariati (PCA inclusa) più importanti per monitorare la performance del panel. Tutti i metodi saranno illustrati da esempi e presentati attraverso il software Panel Check (*Tormod Naes*)

12:30 - 13:30 Esercitazioni di elaborazione di data set reali e discussione dei risultati (*Tormod Naes, Isabella Endrizzi, Flavia Gasperi*)

Pranzo

14:30 - 16:30 Dalle mancate risposte alla standardizzazione: l'importanza del pre-trattamento dei dati. Una breve presentazione dei principali metodi statistici per la corretta presentazione dei risultati di profilo (*Isabella Endrizzi*)

16:30 Discussione sul corso