

## Metodi per la valutazione delle proprietà sensoriali degli oli extra vergini di oliva

**20 e 21 Aprile 2011**

Laboratorio di Analisi Sensoriale del Dipartimento di Biotecnologie Agrarie  
Università degli Studi di Firenze  
Via Donizetti 6, Firenze

### PROGRAMMA

| <b>Mercoledì 20 aprile 2011</b> |  |
|---------------------------------|--|
| 8.30 - 9.00                     | Registrazione  |
| 9.00 - 10.30                    | La raccolta e la validazione dei dati sensoriali: le condizioni necessarie alla garanzia della qualità dei dati sensoriali<br><i>Erminio Monteleone</i>  |
| 10.30 - 11.00                   | Sessione di assaggio: valutazione dei difetti  |
| 11.00 - 11.30                   | break  |
| 11.30 - 12.30                   | Valutazione della performance dei panel nella valutazione dei difetti attraverso l'introduzione all'uso strumenti statistici di semplice applicazione ed interpretazione<br><i>Erminio Monteleone</i>          |
| 12.30 - 13.30                   | Studio delle relazioni tra difetti sensoriali e dati analitico-strumentali<br><i>Marzia Migliorini</i>   |
| 13.30 - 14.30                   | break  |
| 14.30 - 16.00                   | L'analisi descrittiva degli oli: il vocabolario, la messa a punto di standard, la calibrazione dei soggetti, la valutazione dei campioni e l'analisi dei dati<br><i>Erminio Monteleone</i>                     |
| 16.00 - 16.30                   | break  |
| 16.30 - 17.00                   | Sessione di assaggio: valutazione del profilo sensoriale degli oli attraverso l'analisi descrittiva  |
| 17.00 - 18.00                   | Nuovi orientamenti nell'analisi strumentale degli oli: frazione aromatica e frazione fenolica<br><i>Marzia Migliorini</i>  |
| <b>Giovedì 21 aprile 2011</b>   |  |
| 9.00 - 10.00                    | Projective Mapping, metodo per la valutazione delle similitudini e differenze per le proprietà sensoriali degli oli<br><i>Erminio Monteleone</i>   |
| 10.00 - 11.00                   | Sessione di assaggio: projective mapping   |
| 11.00 - 11.30                   | break  |
| 11.30 - 12.30                   | Nuovi metodi per la descrizione delle prestazioni sensoriali degli oli nelle combinazioni: il TDS (Dominanza Temporale delle Sensazioni)<br><i>Caterina Dinnella</i>   |
| 12.30 - 13.30                   | Sessione di assaggio: TDS  |
| 13.30 - 14.30                   | Lunch  |
| 14.30 - 16.30                   | Impostazione allo studio del gradimento per gli oli: le valutazioni degli oli "per se" ed in combinazione con altre matrici alimentari. Esempi pratici di pianificazione dei test<br><i>Erminio Monteleone</i> |
| 16.30 - 17.30                   | Discussione sul corso  |