

## 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 <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 <i>Erminio Monteleone</i>
12.30 - 13.30	Studio delle relazioni tra difetti sensoriali e dati analitico-strumentali <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 <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 <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 <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) <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 <i>Erminio Monteleone</i>
16.30 - 17.30	Discussione sul corso