

Corso di Formazione

Società Italiana di Scienze Sensoriali



Modelli predittivi delle
proprietà sensoriali dei
prodotti alimentari

S. Michele a/A (TN), 29/30 giugno 2006

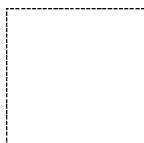


ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

Contatti

Flavia Gasperi
Istituto Agrario di S. Michele all'Adige Centro Sperimentale
via E. Mach, 1 - 38010 S. Michele all'Adige (Trento)
Tel.: 0461 615 186 (388) - Fax: 0461 650956
E-mail: flavia.gasperi@iasma.it
www.iasma.it

Alessandra Siliani
Società Italiana di Scienze Sensoriali
via Donizetti, 6 - 50144 Firenze
Tel.: 055 3220321 - Fax: 055 355995
E-mail: info@scienzeensoriali.it
www.scienzeensoriali.it



Modelli predittivi delle proprietà
sensoriali dei prodotti alimentari
S. Michele a/A (TN) 29/30 giugno 2006



Società Italiana di Scienze Sensoriali
Via Donizetti, 6
50144 FIRENZE



Programma:

Giovedì 29 giugno, ore 9,00 – 18,30

- La predizione delle proprietà sensoriali dei prodotti alimentari in base a dati strumentali: i modelli "imitativi" e "non imitativi".
Mario Bertuccioli, Erminio Monteleone
Università di Firenze, Università della Basilicata
- Aspetti critici dell'acquisizione dei dati sensoriali finalizzati alla costruzione e validazione di modelli predittivi.
Silvia Abbà, Progetto Natura Prato
Fiorella Sinesio, INRAN Roma
- Analisi della componente volatile: dalla composizione nell'alimento all'head space e al nose/mouth space.
Giuseppe Versini, Flavia Gasperi
Istituto Agrario di S. Michele
- Tecniche strumentali per l'analisi delle caratteristiche fisiche o chimico-fisiche delle matrici alimentari.
Silvana Cavella, Università di Napoli

Venerdì 30 giugno, ore 9,00 – 16,30

- Stima della bontà dei modelli predittivi: significatività statistica e qualità dell'informazione.
Mario Bertuccioli, Università di Firenze
- Tecniche statistiche multivariate per lo studio delle relazioni tra dati sensoriali e strumentali.
Barbara Giussani, Università dell'Insubria
- Modello predittivo dell'astringenza nel vino.
Caterina Dinnella, Università di Firenze
- Predizione della texture di prodotti alimentari solidi e semisolidi.
Rossella Di Monaco, Università di Napoli
- Modelli predittivi per il profilo olfattogustativo del formaggio.
Franco Biasioli, Istituto Agrario di S. Michele
- Relazione tra il gradimento e la resistenza al taglio della carne d'agnello.
Edi Piasentier, Università di Udine

Obiettivi e finalità del Corso

Il corso vuole dare una visione aggiornata sugli studi di relazione tra dati sensoriali e dati strumentali.

I relatori descriveranno gli aspetti metodologici e le potenzialità delle tecniche sensoriali e strumentali oggi più utilizzate indicandone criticità e vantaggi.

Particolare attenzione sarà rivolta alla presentazione di esempi concreti dell'applicazione combinata di tecniche sensoriali e strumentali per lo studio di diverse tipologie di prodotto (vino, distillati, olio, formaggi, carne, salumi).

Il corso è rivolto a ricercatori e tecnici che operano nel settore alimentare e che utilizzano tecniche sensoriali e/o tecniche strumentali per lo studio della qualità dei prodotti.

Iscrizione:

Cognome _____ Nome _____

Ente _____

Indirizzo _____

Cap. _____ Città _____

Telefono _____ Fax _____

e-mail _____

Quota di Iscrizione

La quota di iscrizione è di 300 euro + IVA per i soci SISS e di 500 euro + IVA per i non soci.

Il corso sarà tenuto per un numero minimo di 12 partecipanti e massimo di 30.

Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 10 giugno 2006.

Metodo di pagamento

Allego alla presente assegno non trasferibile intestato a Società Italiana di Scienze Sensoriali

Bonifico Bancario intestato a Società Italiana di Scienze Sensoriali

Bipop-Carire, Ag. Viale F.lli Rosselli, Firenze
C/C 694851 ABI: 05437 CAB: 02800 CIN: D

Firma _____ data _____

Inviare questa scheda alla Segreteria SISS

Via Donizetti, 6 50144, Firenze

Tel 055 3220321 Fax 055 355995

info@scienzeensoriali.it www.scienzeensoriali.it

