

Lunedì 30 giugno 2008

| 8.45-9.30 | Registrazione dei partecipanti | |
|-------------|---|--|
| 9.30-10.00 | <i>C. Sorlini</i> (Preside della Facoltà di Agraria) <i>E. Pagliarini</i> (Docente Distam) <i>M. Bertuccioli</i> (Presidente SISS) | Apertura dei lavori |
| 10.00-10.20 | <i>F. Sinesio, E. Moneta, M. Peparajo e F.J. Comendador</i> (O17) - Il gusto umami: come si percepisce e come viene modulato in piatti tradizionali italiani | Sessione 1 - Percezione sensoriale (Chairman: Angela Bassoli) |
| 10.20-10.40 | <i>C. Dinnella, A. Recchia, G. Fia, C. Bartolini-Carrega, M. Borgogno, H. Tuorila, M. Bertuccioli e E. Monteleone</i> (O61) - Ipotesi sul meccanismo percettivo di stimoli astringenti | |
| 10.40-11.00 | <i>M. Zampini, C. Levitan, R. Li e C. Spence</i> (O23) - Il ruolo delle aspettative sulle associazioni colore-sapore nella percezione del sapore di dolci al cioccolato ricoperti di zucchero colorato | |
| 11.00-11.20 | Coffee break | |
| 11.20-11.40 | <i>G. Caporale, F. Gasperi, G. Pirretti e E. Monteleone</i> (O57) - Effetto dell'interazione gusto-olfatto sulla percezione dell'amaro in oli modello | Sessione 1 - Percezione sensoriale (Chairman: Angela Bassoli) |
| 11.40-12.00 | <i>M.L. Dematté</i> (O26) - La versione multisensoriale dell'Implicit Association Test come strumento di indagine delle associazioni crossmodali con gli odori | |
| 12.00-12.20 | <i>S. Buratti, E. Pagliarini e G. Casiraghi</i> (O27) - Correlazione multivariata tra gli attributi sensoriali di nove campioni di vino rosso e le determinazioni strumentali con il naso e la lingua elettronici | |
| 12.20-12.40 | <i>R. Romaniello, T. De Pilli, C. Severini e G. Peri</i> (O32) - Confronto tra test sensoriale e tecniche di visione artificiale per la valutazione delle caratteristiche cromatiche di campioni di pesto alla genovese | |
| 13.00-14.00 | Lunch | |
| 14.00-15.00 | Poster - Sessioni 1 e 2 | |
| 15.00-15.20 | <i>M. Bertuccioli</i> (O58) - Quo vadis analisi sensoriale? Che cosa determina la qualità dell'informazione? | Sessione 2 - Processi e prodotti (Chairman: Fiorella Sinesio) |
| 15.20-15.40 | <i>P.M. Granitto, F. Biasioli, I. Endrizzi e F. Gasperi</i> (O50) - Modelli di classificazione basati sul profilo sensoriale: un modello per la media del panel o uno per ogni giudice? | |
| 15.40-16.00 | <i>M. Trezzi, E. Pagliarini e M. Laureati</i> (O43) - Il consumatore celiaco e le valutazioni sensoriali dei prodotti senza glutine. Un caso studio: il pane in cassetta | |
| 16.00-16.20 | <i>S. Abbà e S. Sanesi</i> (O53) - Metodi per il controllo della qualità sensoriale dei prodotti | |
| 16.20-16.40 | Coffee break | |
| 16.40-17.00 | <i>W. Massucco</i> (O13) - Nuovi aromi in aceto balsamico di Modena: un'analisi tecnico commerciale | Sessione 2 - Processi e prodotti (Chairman: Fiorella Sinesio) |
| 17.00-17.20 | <i>A. Scacco, A. Verzera, D. Oliva, V. Romeo, G. Polizzotto e C.M. Lanza</i> (O22) - Influenza di <i>saccharomyces cerevisiae</i> isolati da fermentazioni spontanee sulla componente aromatica e sensoriale di vini ottenuti da Catarratto, Inzolia e Grillo | |
| 17.20-17.40 | <i>S. Varesi, A. Bonfigli e L. Rigano</i> (O4) - Valutazione "double-site" di prodotti per le labbra | |
| 20.30 | Cena di gala (facoltativa) | |

Martedì 1 Luglio 2008

| | | |
|-------------|---|---|
| 9.30-9.50 | <i>M. Laureati e E. Pagliarini</i> (O37) - Il ruolo della memoria alimentare nello studio del consumatore | Sessione 3 - Consumatori (Chairman: Ella Pagliarini) |
| 9.50-10.10 | <i>L. Dreyfuss e H. Nicod</i> (O2) - How to understand consumers preferences worldwide | |
| 10.10-10.30 | <i>M. Vassallo e A. Saba</i> (O9) - L'importanza degli aspetti sensoriali nella scelta alimentare dei prodotti funzionali derivati dai cereali | |
| 10.30-10.50 | <i>G. Donadini e S. Porretta</i> (O38) - Sviluppo di una birra per il mercato nazionale mediante l'analisi concettuale delle aspettative sensoriali | |
| 10.50-11.10 | Coffee break | |
| 11.10-11.30 | <i>R. Di Monaco, N. Miele, A. D'Amore, S. Cavella e P. Masi</i> (O48) - Effetto della modalità di consumo di una maionese preparata con olio di noci, in presenza e in assenza del messaggio salutistico | Sessione 3 - Consumatori (Chairman: Ella Pagliarini) |
| 11.30-11.50 | <i>S. Di Marzo, G. Falanga e G.P. Zoboli</i> (O16) - La classificazione degli attributi sensoriali di prodotti alimentari secondo il modello di soddisfazione di Kano | |
| 11.50-12.10 | <i>I. Endrizzi, F. Gasperi e E. Vigneau</i> (O49) - La segmentazione dei consumatori in strutture di dati a L: un nuovo metodo per analizzare la preferenza | |
| 12.10-13.00 | Poster - Sessioni 3 e 4 | |
| 13.00-14.00 | Lunch | |
| 14.00-14.20 | <i>M. Picchi, A. Recchia, M. Borgogno, P. Gramigni, M. Bertuccioli, H. Tuorila e E. Monteleone</i> (O63) - Wine perceptual mapping: la riconoscibilità dei vini di pregio in base all'odore | Sessione 4 Marchi di qualità & Comunicazione (Chairman: Mario Zannoni) |
| 14.20-14.40 | <i>F.J. Comendador, E. Moneta, M. Peparao e F. Sinesio</i> (O41) - Approccio metodologico per la misura della qualità organolettica della mozzarella di bufala campana DOP e la stima della relativa variabilità | |
| 14.40-15.00 | <i>L. Galassi, P. Bianchi, G. Cancellieri, M. Vareschi e M. Zanazzi</i> (O33) - Caratterizzazione sensoriale delle produzioni a Denominazione di origine: un progetto della Regione Lombardia | |
| 15.00-15.20 | <i>A. Carlucci, G. Caporale e E. Monteleone</i> (O35) - La combinazione vino-formaggio: effetto sulla percezione delle proprietà sensoriali | |
| 15.20-15.40 | <i>A. Garavaldi, A. Rossi e D.P. Lo Fiego</i> (O10) - Difetti di presentazione della coscia per prosciutto crudo: valutazione sensoriale sul prodotto stagionato | |
| 15.40-16.00 | <i>G. Cattaruzzi e G.B. Cipolotti</i> (O30) - Progetto integrato per la valorizzazione della mela del Friuli Venezia Giulia DOP | |
| 16.00-16.20 | <i>L. Liotta, M. Pagliaro, C.M. Lanza, A. Mazzaglia e V. Chiofalo</i> (O46) - Valorizzazione e salvaguardia del salame S. Angelo IGP mediante parametri chimico-fisici e sensoriali | |
| 16.30-16.50 | Considerazioni conclusive (Erminio Monteleone) | |