

Sessione poster

Sessione 1: Percezione sensoriale

M. Zampini, E. Wantling, N. Phillips e C. Spence (P24) Percezione sensoriale del sapore: Valutazione dell'influenza degli acidi della frutta e del colore sulla percezione di bevande al sapore di frutta

A. Recchia, M. Borgogno, C. Carrega, G. Fia, C. Dinnella, H. Tuorila e E. Monteleone (P39) Le proteine salivari come fattore limitante della percezione dell'astringenza in esposizioni ripetute

F. Tubaldi, C. Ansuini, R. Tirindelli e U. Castiello (P14) The motor side of odours

M. Laureati, E. Pagliarini e A. Bassoli (P40) I dolcificanti isovanillici come additivi in formulazioni alimentari

A. Bassoli, G. Borgonovo, S. Caimi, G. Morini e L. Scaglioni (P44) Taste guided analysis of traditional food: identification of bitter principles in cultivated and wild "Lampascione"

A. Bassoli, G. Borgonovo, M. Laureati, G. Morini, E. Pagliarini e M. Rhyu (P45) Korean taste explained to Italians: an experiment of "teaching lunch" about the "umami" and "kokumi" concepts

Sessione 2: Processi e prodotti

M. Vanoli, P. Eccher Zerbini, A. Rizzolo, M. Grassi, A. Torricelli, L. Spinelli (P8) Influenza della selezione alla raccolta con spettroscopia di riflettanza risolta nel tempo (TRS) sulle proprietà sensoriali di nettarine al consumo

F. Gasperi, G. Pirretti, I. Endrizzi e E. Monteleone (P51) Metodi di analisi sensoriale per la caratterizzazione varietale del lampone

F.J. Pérez Elortondo, I. Etaio, M. Albisu, E. Gastón e P. Schlich (P5) Evolution of sensory attributes describing young red wines from Rioja Alavesa

G. Zeppa e V. Gerbi (P6) Valutazione sensoriale dell'idoneità di patate di cultivar differenti all'utilizzo in preparazioni culinarie

D. De Santis e M. Moresi (P12) Uso di film edibili per il mantenimento della croccantezza in prodotti multifasici

V. Farina, G. Volpe, A. Mazzaglia e C.M. Lanza (P34) Valutazione di cv di pesco, nettarine ed albicocco mediante parametri strumentali e sensoriali

C.M. Lanza, B. Pecorino, A. Mazzaglia e A. Scacco (P47) Definizione della shelf-life sensoriale di pane industriale siciliano

M. Cappellari e A. Marangon (P29) Valutazione delle performances di un panel nel tempo

S. Cagnasso (P59) Impiego di sistemi olfattivi artificiali per il riconoscimento di alimenti non conformi

C. Chiavari e F. Coloretti (P31) Profili sensoriali di salsicce ottenute con carne bovina

Sessione 3: Consumatori

F. Sinesio, M. Cammareri, E. Moneta, M. Peparaio, M. Causse e S. Grandillo (P18) Biodiversità del pomodoro: qualità organolettica e preferenze dei consumatori

M.C. Cravero, M.C. Pazo Alvarez, F. Bonello, C. Tsolakis e G. Pisano (P28) Influenza dell'esperienza dell'assaggiatore sulla valutazione edonistica dei vini

N. Piazzolla, F. Napolitano, A. Carlucci, A. Girolami e A. Braghieri (P36) Effetto delle proprietà sensoriali sull'accettabilità della bresaola podolica

E. Piasentier, P. Centoducati, A. Giorgetti, G. Maiorano, L. Morbidini e M. Scerra (P55) Effetto dell'informazione sul sistema di allevamento nella percezione di qualità per la carne ovina

A. Artoni, P. Cavina, S. Di Marzo e G.P. Zoboli (P15) Il latte fresco: le prestazioni dei prodotti sul mercato e le scelte dei consumatori

Sessione 4: Marchi di qualità & Comunicazione

V. Chiofalo, V. Lo Presti, B. Chiofalo, D. Piccolo, S. Simonella e L. Liotta (P21) Studio della componente aromatica del salame S. Angelo IGP nell'ottica della certificazione di prodotto

L. Bailetti e S. Morena (P3) Caratterizzazione sensoriale del pecorino di Fossa

L. Bailetti, R. Pellegrini e P. Polidori (P1) Caratterizzazione sensoriale della carne di agnellone pesante

G. Cicero, A. Scacco, S. Lazzaro, S. Spinello, L. Scibetta, F. De Agostino, D. Tuttobene, C.M. Lanza, A. Branca e P. Branca (P60) Individuazione di parametri chimico-fisici, nutrizionali e sensoriali per l'indicazione geografica protetta "carota novella di Ispica"

G. Cicero, A. Scacco, S. Lazzaro, S. Spinello, L. Scibetta, F. De Agostino, D. Tuttobene, C.M. Lanza, A. Branca e P. Branca (P62) Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale della mandorla (*prunus amygdalus*) coltivata in Sicilia

F.J. Comendador, E. Moneta, M. Peparaio e F. Sinesio (P52) La valutazione delle preferenze del consumatore in funzione delle diverse prestazioni sensoriali esibite da un prodotto DOP: criteri per la selezione della campionatura e per la verifica della relativa rappresentatività

G. Fia, A. Recchia, M. Picchi, E. Monteleone e M. Bertuccioli (P42) Descrizione delle proprietà sensoriali della Vernaccia di San Gimignano: definizione della scheda di prodotto

A. Garavaldi e E. Bortolazzo (P11) Prato stabile e caratteristiche sensoriali del parmigiano-reggiano

N. Innocente e M. Biasutti (P19) Applicazione dell'analisi sensoriale descrittiva nella valutazione dell'effetto di alcune varianti tecnologiche sulle caratteristiche del formaggio Montasio

L. Liotta, M.E. Furfaro, A. Ravidà, L. Sanzarelli, M. Cavallaro, G. D'Angelo e V. Chiofalo (P20) Valorizzazione e salvaguardia dei prodotti tradizionali: caratteristiche fisico-chimiche del salame S. Angelo IGP

S. Galanetto, M. Morgante e R. Virgili (P56) Applicazione di una scheda di valutazione sensoriale del prosciutto DOP San Daniele

R. Valusso, M. Morgante, E. Saccà, S. Favotto e E. Piasentier (P54) Caratteristiche qualitative di cinque varietà di mela del Friuli Venezia Giulia

G. Pinnavaia, F. Balestra, L. Battistini e P. Rocculi (P25) Caratteristiche sensoriali di pani tipici e tradizionali

G. Zeppa e L. Rolle (P7) Caratterizzazione sensoriale della robiola d'Alba