



Ella Pagliarini

Valutazione sensoriale

Aspetti teorici, pratici e
metodologici

ISBN 978-88-203-9980-1

Formato 17 x 24 cm

Pagine: XII-164

€ 25,90

La valutazione sensoriale è la disciplina scientifica per misurare, analizzare e interpretare le sensazioni che possono essere percepite mediante gli organi di senso. Tale disciplina, che esiste da sempre per guidare l'uomo nella determinazione della qualità e della sicurezza di cibi e bevande, viene applicata in modo più sistematico nell'industria alimentare come strumento per lo sviluppo di nuovi prodotti e per il controllo della qualità. Questo volume risponde all'esigenza di formare le adeguate competenze per la figura professionale dell'analista sensoriale: la trattazione descrive i differenti aspetti della valutazione sensoriale e scienza dei consumatori (consumer science), collegandoli anche ad altre discipline quali fisiologia, psicologia, statistica, marketing e psicomètria.

La nuova edizione è stata ampliata per recepire i numerosi progressi delle metodologie, della teoria e dell'analisi emersi negli ultimi 15 anni, aggiornando e rivedendo i contenuti dei vari capitoli.

Il testo si rivolge principalmente agli studenti dei corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, in Scienze e Tecnologie della Ristorazione, in Viticoltura ed Enologia, in Alimentazione e Nutrizione Umana. Costituisce inoltre un utile strumento di consultazione professionale per gli operatori dell'industria alimentare e del controllo qualità.

Indice. Introduzione - La percezione sensoriale – Fattori che condizionano la valutazione – Il laboratorio – I giudici. Cenni introduttivi ai metodi sensoriali: Metodi discriminanti- Metodi descrittivi - Metodi affettivi. Tavole statistiche e Glossario.

Ella Pagliarini, PhD, è professore ordinario per i corsi di laurea dell'Università degli Studi di Milano nel settore delle Tecnologie Alimentari e delle Scienze Sensoriali presso il DeFENS. È autrice di oltre 200 pubblicazioni scientifiche su temi riguardanti lo studio e l'ottimizzazione delle operazioni unitarie della tecnologia alimentare, la qualità degli alimenti, l'analisi sensoriale e gli studi sui consumatori in relazione alle loro abitudini alimentari. Responsabile del laboratorio di analisi sensoriale & consumer science (UNIMI, www.analisisensoriale.unimi.it) e vice-presidente della Società Italiana di Scienze Sensoriali, coordina il gruppo di lavoro GL3: analisi sensoriale dell'UNI e partecipa come delegato italiano al Technical Committee TC34/SC 12 N dell'International Standard Organization (ISO).