

## Il contributo dell'analisi sensoriale allo sviluppo e al controllo di qualità dei prodotti lattiero-caseari



Reggio Emilia,  
11 e 12 dicembre 2014



Con il patrocinio di



CONSIGLIO  
DELL'ORDINE NAZIONALE  
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



ORDINE DEI CHIMICI DI REGGIO EMILIA

COLLEGIO DEI PERITI AGRARI  
E DEI PERITI AGRARI LAUREATI  
PROVINCIA DI REGGIO EMILIA



Collegio dei PERITI AGRARI  
e PERITI AGRARI LAUREATI  
della Provincia di VERONA



CONSIGLIO  
DELL'ORDINE  
NAZIONALE  
AGRONOMI  
E DEI DOTTORI  
FORESTALI

Con il patrocinio di



ORDINE DEI CHIMICI DI REGGIO EMILIA

COLLEGIO DEI PERITI AGRARI  
E DEI PERITI AGRARI LAUREATI  
PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

Corso SISS

## Il contributo dell'analisi sensoriale allo sviluppo e al controllo di qualità dei prodotti lattiero-caseari II EDIZIONE

### COME ISCRIVERSI

Il corso è aperto ad un massimo di 30 iscritti e verrà attivato con almeno 20 partecipanti. Le quote di iscrizione sono pari a euro 350 per i soci SISS e 450 per i non soci e sono comprensive di:

- ◆ coffee break & lunch
- ◆ materiali didattici del corso (Atlante Sensoriale dei Prodotti Alimentari, dispense del corso)
- ◆ materiale per esercitazioni pratiche in laboratorio
- ◆ attestato di partecipazione

Per iscrizioni: [www.scienze sensoriali.it](http://www.scienze sensoriali.it)



SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE SENSORIALI  
via Donizetti 6, 50144 Firenze - tel. +39 340 5462245  
segreteria@scienze sensoriali.it [www.scienze sensoriali.it](http://www.scienze sensoriali.it)

11 e 12 dicembre 2014  
Tecnopolo di Reggio Emilia  
Piazzale Europa 1



### A CHI SI RIVOLGE

Il corso è indirizzato a diverse figure professionali del settore lattiero-caseario: responsabili ricerca e sviluppo e di controllo qualità, tecnici, responsabili dell'acquisto presso aziende o catene di distribuzione, tecnici di laboratorio.



Il corso affronterà diversi aspetti utili allo sviluppo e al controllo qualità dei prodotti lattiero-caseari, mirando a fornire le competenze minime per l'applicazione e l'interpretazione di test sensoriali in azienda. Attraverso esercitazioni pratiche e casi studio, si approfondiranno i rapporti tra i processi produttivi e le caratteristiche sensoriali dei prodotti lattiero-caseari.

### IL PROGRAMMA

#### Giovedì 11 dicembre 2014

- ◆ 8.45-9.00  
Registrazione
- ◆ 9.00 -9.10  
Presentazione del corso
- ◆ 9.10-11.00  
Ruolo dell'analisi sensoriale nell'industria alimentare. Normativa. Cenni sulla fisiologia del gusto. Prove olfattive e aromatiche di riconoscimento
- ◆ 11.00-11.30 Coffee break
- ◆ 11.30-13.00  
Il panel aziendale nell'industria. Metodi descrittivi e discriminanti. Cenni sui metodi affettivi
- ◆ 13.00-14.30 Lunch
- ◆ 14.30-15.30  
Strumenti per lo sviluppo di prodotti lattiero-caseari
- ◆ 15.30-18.00  
Esercitazioni parallele in sala prove lattiero casearie e laboratorio sensoriale

#### Venerdì 12 dicembre 2014

- ◆ 9.00-10.00  
Discussione sui lavori del giorno precedente
- ◆ 10.00-11.00  
Cenni di statistica e analisi dei dati
- ◆ 11.00-11.30 Coffee break
- ◆ 11.30-13.00  
Casi di studio
- ◆ 13.00-14.00 Lunch
- ◆ 14.00-15.00  
Controllo qualità del Parmigiano-Reggiano (OCQPR)
- ◆ 15.00-16.00  
Il ruolo dell'analisi sensoriale negli studi della shelf-life
- ◆ 16.00-17.00  
L'analisi sensoriale nello sviluppo di prodotto
- ◆ 17.00-18.00  
Discussione sulle tematiche del corso e confronto su aspetti d'interesse dei singoli corsisti



### I DOCENTI

OCQPR – Organismo Controllo Qualità  
Produzioni Regolamentate  
Dott. Mario Zannoni

CRPA – CRPALab  
Dott.ssa Anna Garavaldi  
Dott.ssa Elena Bortolazzo  
Dott.ssa Valeria Musi

Ulteriori informazioni:

[www.scienzeensoriali.it](http://www.scienzeensoriali.it)