

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.sciencesensoriali.it



SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE SENSORIALI
via Donizetti 6, 50144 Firenze - tel. +39 340 5462245
segreteria@sciencesensoriali.it www.sciencesensoriali.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