



Scienze Sensoriali, un assaggio del futuro

Dr. Lidia Lozano

NOI al Centro di Sperimentazione Laimburg, 23.03.2018

Obiettivo e attività:

L'attività di ricerca del gruppo di lavoro è dedicata alla caratterizzazione sensoriale e strumentale dei prodotti alimentari e all'analisi delle preferenze nel loro consumo.

L'uso di un approccio multidisciplinare (la valutazione sensoriale realizzata da un panel addestrato in combinazione con le analisi fisico-chimiche e i test di consumo) dell'analisi sensoriale che permette di descrivere obiettivamente la qualità dei prodotti dal punto di vista organolettico e di predire le risposte dei consumatori.

Argomenti principali

Sviluppo di panel addestrati per la valutazione di prodotti alimentari

Caratterizzazione della qualità sensoriale e studi sulla shelf-life

Supporto all'innovazione del prodotto in termini di qualità sensoriale e accettazione del consumatore

Valutazione degli effetti del *processing* sulla qualità sensoriale dei prodotti alimentari

Ottimizzazione e valorizzazione di prodotti regionali

Laboratorio

Sala sensoriale con 20 postazione
(16 informatizzate)

Sala preparativa
campioni/cucina

Laboratorio
strumentale



Formazione Panel

1. Reclutamento di candidati valutatori
2. Prova di preselezione
3. Determinazione della terminologia descrittiva e definizione del materiale di riferimento
4. Familiarizzazione dei giudici con il materiale di riferimento
5. Valutazione dei campioni di training

Panel Mela



Panel Suchi



Progetto POMOSANO

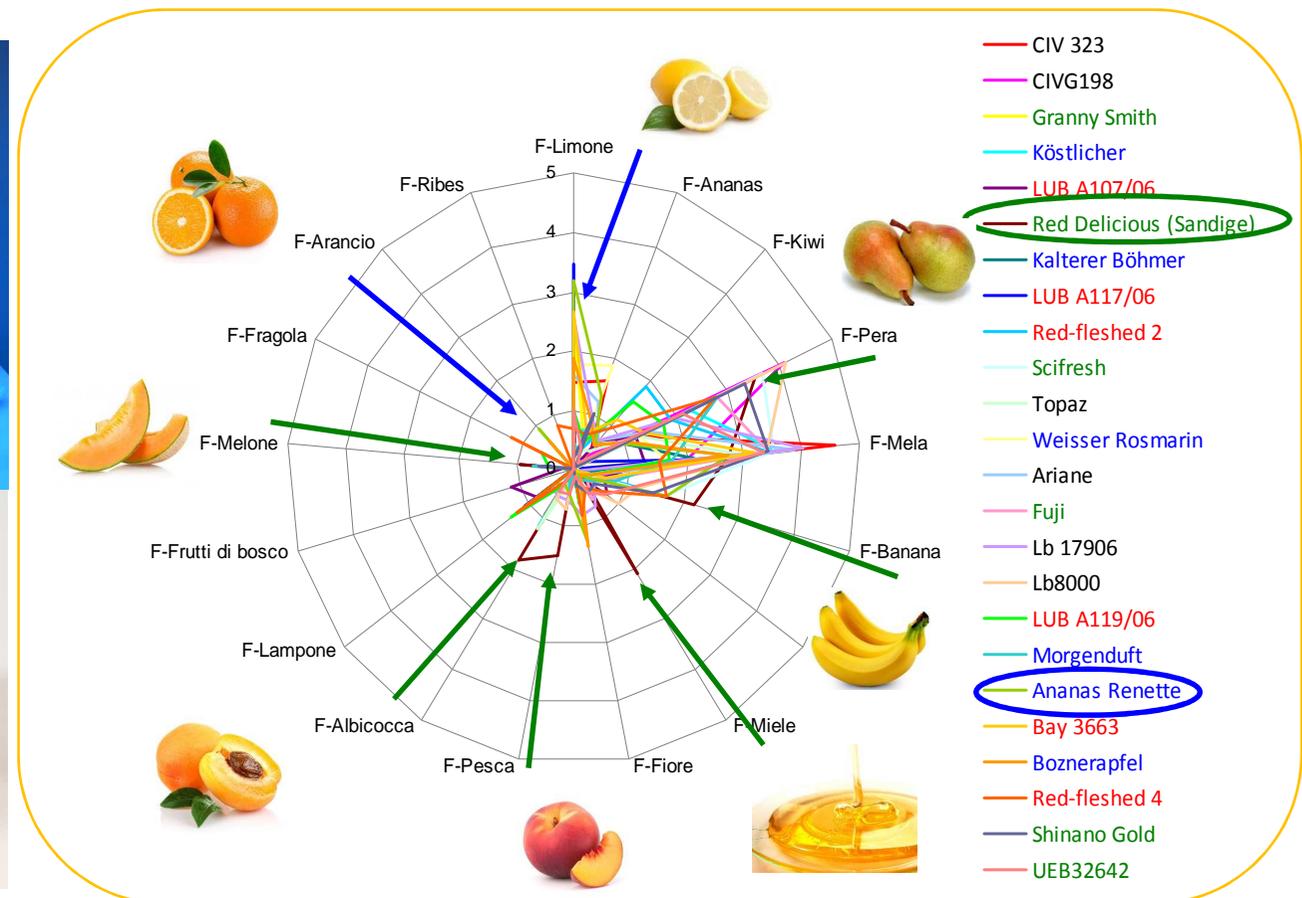


Quanto sono salutari e **saporite mele e succhi** provenienti da varietà vecchie, nuove e a polpa rossa?

Panel Succhi Laimburg



Profilo sensoriale (QDA)

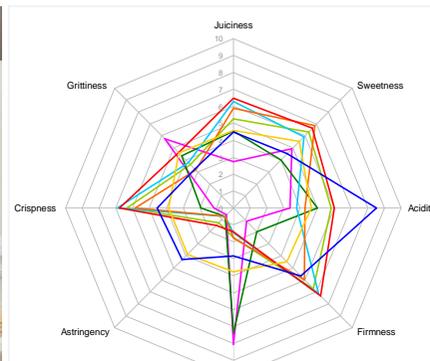


Progetto Correlazione tra la caratterizzazione Sensoriale e Strumentale di succhi monovarietali di mela

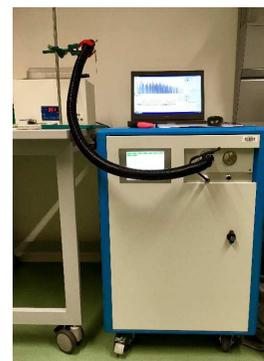
Passaggi del progetto



Panel addestrato

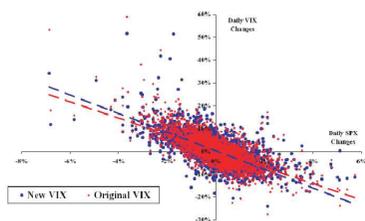


Profilo Sensoriale



Analisi strumentali

Risultato



Correlazione  **SENSORIALE**
INSTRUMENTARE

UTILIZZAZIONE DELLA
INSTRUMENTAZIONE
NELLA PRESCELTA DI
CAMPIONI

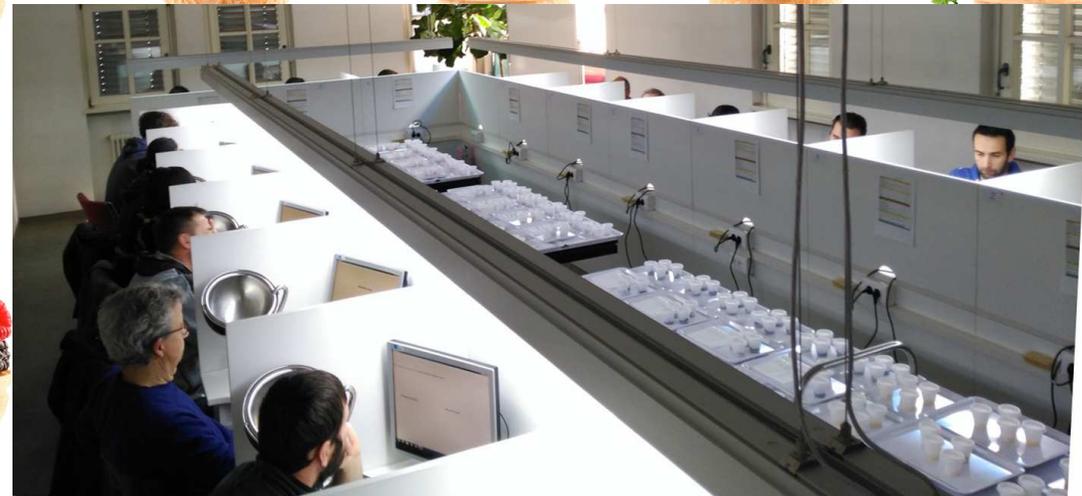


Progetto IT: La variabilità individuale nelle preferenze alimentari tra fattori fisiologici, genetici e psicologici.



QUANDO 3 Anni 2015-2017
DOVE 21 Unità Ricerca in Italia
COME 30 Test Sensoriali, indici fisici e genetici
PERCHÈ 100 Comprendere le preferenze alimentari degli Italiani

Responsi	Indici
Gradimento	fisiologici
Sensoriali	genetici
Familiarità	biometrici
Preferenza	Background
Scelta	Socio-demografico
Frequenza di consumo	Tratti Psicologici
	Attitudini
	Convincimenti
	Comportamenti



Ringraziamento

La costruzione del Gruppo di Scienze Sensoriali è stata finanziata dalla Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige.

Il Gruppo è stato creato nel quadro delle convenzioni programmatico-finanziarie per lo sviluppo della ricerca tecnologica ed innovativa nell'ambito di ricerca delle Tecnologie Alimentari (*Capacity Building*), approvate con delibera della Giunta Provinciale altoatesina n. 1472 del 07.10.2013.

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

PROVINCIA AUTONOMA DE BULSAN - SÜDTIROL

Grazie della Vostra attenzione.



Postadresse | Indirizzo postale

Laimburg 6, Pfatten | Vadena
39040 Auer | Ora (Italy)

Steuer-Nr. + MwSt.-Nr. (cod.fisc. + part. IVA) VAT number: IT00136670213
VWV Nummer/numero REA: BZ-201006 vom/del 17/10/2011

versuchszentrum@laimburg.it
centrodisperimentazione@laimburg.it
laimburg.research@pec.prov.bz.it

T +39 0471 969 500
F +39 0471 969 599
www.laimburg.it

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

PROVINCIA AUTONOMA DE BULSAN - SÜDTIROL