

Questionario / Fragebogen A (100 punti / Punkte)

1A. 30 Punti/Punkte

IT. In quali situazioni vengono utilizzati i test di differenza nei test sensoriali degli alimenti? Fornisca un esempio pratico per ciascuna applicazione. Elenchi i test di differenza piú comuni e indichi se si tratta di una procedura di *forced choice*, qual è la probabilità di indovinare e se si tratta di un test specifico o non specifico.

DE. In welchen Situationen werden Unterschiedstests in der Lebensmittelsensorik eingesetzt? Nennen Sie ein praktisches Beispiel pro Anwendung. Listen Sie die gebräuchlichsten Unterschiedstests auf und geben Sie an, ob es sich um ein *Forced-Choice* Verfahren handelt, welches die Ratewahrscheinlichkeit ist und ob es sich um einen spezifischen oder unspezifischen Test handelt.

2A. 30 Punti/Punkte

IT. Descriva l'allestimento per un *Triangle test* per un prodotto a base di succo di frutta. Si prega di delineare la pianificazione, l'implementazione e l'analisi dei risultati. Spiegare inoltre la differenza tra test di somiglianza e test di differenza.

DE. Beschreiben Sie die Durchführung eines *Triangletest* für ein Produkt auf Fruchtsaft-Basis. Bitte skizzieren Sie die Planung, die Durchführung und Auswertung der Ergebnisse. Machen Sie den Unterschied zwischen Test auf Ähnlichkeit und Test auf Unterschied klar.

3A. 15 Punti/Punkte

IT. Quali elementi contiene una scala "a linea" e in quale test sensoriale viene utilizzata?

DE. Welche Elemente besitzt eine „Linien“-Skala und in welchem sensorischen Test wird sie eingesetzt?

4A. 25 Punti/Punkte

IT. Di cosa si deve tenere conto durante la preparazione e la presentazione dei campioni per un corretto allestimento di un test di analisi sensoriale?

DE. Was ist bei der Probenvorbereitung und Probenpräsentation zu beachten, um sensorische Tests korrekt durchzuführen?

Questionario / Fragebogen C (100 punti / Punkte)

1C. 30 Punti/Punkte

IT. Come vengono testate le capacità sensoriali degli assaggiatori per un panel descrittivo?

DE. Wie werden die sensorischen Fähigkeiten der Prüfpersonen für ein deskriptives Panel getestet?

2C. 30 Punti/Punkte

IT. Descriva l'allestimento per un *2-AFC test* (Paired comparison) per un prodotto a base di succo di frutta. Si prega di delineare la pianificazione, l'implementazione e l'analisi dei risultati. Spiegare inoltre la differenza tra testare la somiglianza e testare la differenza.

DE. Beschreiben Sie die Durchführung eines *2-AFC* (Paired Comparison) für ein Produkt auf Fruchtsaft-Basis. Bitte skizzieren Sie die Planung, die Durchführung und Auswertung der Ergebnisse. Machen Sie den Unterschied zw. Test auf Ähnlichkeit und Test auf Unterschied klar.

3C. 15 Punti/Punkte

IT. Quali elementi contiene una scala "edonica a 9 punti" e in quale test sensoriale viene utilizzata?

DE. Welche Elemente besitzt eine „hedonische 9-Punkte“-Skala und in welchem sensorischen Test wird sie eingesetzt?

4C. 25 Punti/Punkte

IT. Si prega di descrivere per punti chiave di cosa si dovrebbe tenere conto - secondo la norma ISO - quando si costruisce un laboratorio sensoriale.

DE. Beschreiben Sie in Stichworten was laut ISO-Norm bei der Einrichtung sensorischer Prüfplätze zu beachten ist.