

PROGRAMMA DEL CORSO DI ANALISI SENSORIALE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI SVOLTO NELL'AMBITO DEL PROGETTO "LA SALVAGUARDIA E LA TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ MOLISANA ATTRAVERSO LA VALORIZZAZIONE ANCHE DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI" (ART. 10, Legge n. 194/2015).

LEZIONI TEORICO-PRATICHE DA SVOLGERSI PRESSO L'ISTITUTO DI -----

Argomento	Prova pratica	Durata (n. ore)
Introduzione all'Analisi Sensoriale. Percezione sensoriale e fisiologica degli organi di senso. Il Gusto e i Sapori. Le percezioni chemestetiche e trigeminali.	Riconoscimento sapori. Ordinamento sapori, Astringente e piccante	2
L'Olfatto e gli Odori. L'Aroma. La Ruota degli Odori.	Riconoscimento degli Odori. Riconoscimento degli Aromi.	2
I descrittori Tattili	Riconoscimento delle percezioni tattili di bocca.	3
Utilizzo delle Scale e degli Standard di riferimento. I metodi sensoriali discriminanti, descrittivi e affettivi.	Utilizzo delle scale con gli standard di riferimento. Test Triangolare	2
Generazione descrittori e scheda di valutazione	Descrittori di un alimento	3
TOTALE ORE		12

CALENDARIO LEZIONI TEORICO-PRATICHE DA SVOLGERSI PRESSO IL LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE DELL'ARSARP IN CAMPOBASSO

Argomento	Prova pratica	Durata (n. ore)
Il laboratorio di Analisi Sensoriale. Il Profilo Sensoriale mediante Analisi Descrittiva Quantitativa (QDA)	Prima e seconda Sessione di valutazione in cabina	4
Il Profilo Sensoriale mediante Analisi Descrittiva Quantitativa (QDA) Lettura dei risultati	Terza Sessione di valutazione in cabina. Interpretazione degli spider plot	4
Test finale di verifica		4
TOTALE ORE		12