



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

Laurea triennale
**Scienze e
Tecnologie
Alimentari**



Dipartimento di Scienze
Agrarie, Alimentari ed
Ambientali - D3A

L'analisi sensoriale nell'industria alimentare

Dott. Fabrizio Rossetti
Sensory Project Manager

Lunedì 20 Maggio 2024 ore 14:30 (Aula D, D3A)

I PROFESSIONISTI IN AULA

Il ruolo del Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari nell'Industria Alimentare

Prof. Deborah Pacetti, UNIVPM

Chi è il sensory project manager? Importanza delle analisi sensoriali nel controllo di qualità degli alimenti

Dott. Fabrizio Rossetti

Martedì 21 Maggio 2024 ore 14:30 (Aula E, D3A)

1 metodi di analisi sensoriale classici e moderni_Dott. Fabrizio Rossetti

Introduzione ai metodi sensoriali

Test discriminanti (confronto a coppie, triangolare, ordinamento, A non-A, duo-trio, tetra test)

Test descrittivi statici (QDA, deviazione da riferimento)

Test descrittivi dinamici (Time intensity, Temporal dominant sensation)

Mercoledì 22 Maggio 2024 (Aula D, D3A)

Caso Studio : Il panel test per l'olio Extra Vergine di Oliva_Dott. Fabrizio Rossetti

Esercitazione pratica della prova di assaggio degli oli di oliva:

Introduzione all'analisi sensoriale dell'EVO

La scheda di valutazione

Presentazione e discussioni di oli difettati

Valutazione e discussioni di 3 o 4 EVO

Il corso di svolgerà nel Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali. Alla fine del corso verrà fornito un certificato di partecipazione.



Link per la partecipazione on line:

<https://www.d3a.univpm.it/it/eventilive>

Per ulteriori informazioni

www.d3a.univpm.it

Presidente del Corso di Laurea

Prof.ssa Deborah Pacetti

d.pacetti@univpm.it

071 220 4935

Le informazioni sugli insegnamenti offerti sono riportate nel sito del D3A alla sezione Didattica Online tramite il TAI - Database integrato



Dipartimento di Scienze
Agrarie, Alimentari ed
Ambientali - D3A