



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/eventlive>

### Per ulteriori informazioni

[www.d3a.univpm.it](http://www.d3a.univpm.it)

Presidente del Corso di Laurea

Prof.ssa Deborah Pacetti

[d.pacetti@univpm.it](mailto: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