

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE DELL'ENOGASTRONOMIA
MEDITERRANEA E SALUTE
Università degli Studi di Messina

“LABORATORIO ANALISI SENSORIALE ALIMENTI”
1 CFU (16 ORE)

Docente : prof. Francesco SALVO

Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente

“Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres”

Telef. 090 6765181 email: salvof@unime.it

Il corso intende fornire allo studente la possibilità, mediante lezioni teorico-pratiche, di esercitarsi all'analisi sensoriale di alcuni alimenti tipici della dieta mediterranea per valutarne le caratteristiche positive e negative anche al fine degli abbinamenti.

PROGRAMMA

La percezione sensoriale, natura degli stimoli, anatomia, fisiologia e funzione degli organi di senso. Fattori che influenzano la valutazione: errori psicologici, errori fisiologici, metodi per minimizzare gli errori. Il laboratorio di valutazione sensoriale: zona di preparazione dei campioni, zona per le valutazioni individuali, zona adibita alle discussioni collettive.

I giudici del panel test: requisiti generali dei candidati, metodi per la selezione e l'addestramento. Metodi sensoriali: metodi discriminanti, metodi descrittivi, metodi affettivi.

Analisi sensoriale e sua applicazione all'olio di oliva vergine: vocabolario specifico per l'olio di oliva vergine sviluppato dal COI, parametri standardizzati nella metodologia sensoriale UE di valutazione, presentazione del campione, foglio di profilo, scala per quantificare i diversi stimoli e processo statistico i dati. Espressione dei risultati, note olfattive-gustative-tattili, tabella di punteggio.

L'analisi sensoriale dei vini: tecnica della degustazione, fasi, difficoltà e finalità della degustazione, regole dell'assaggio, ordine d'assaggio dei vini, schede di degustazione. Analisi visiva, analisi olfattiva, analisi gustativa. Valutazione del vino per corpo, palato e persistenza aromatica, sensazioni finali gusto-olfattive, stato evolutivo, caratteri di tipicità.

TESTI CONSIGLIATI

Ella Paglierini. Valutazione sensoriale. Aspetti teorici, pratici e metodologici. HOEPLI, Milano

Sebastiano Porretta. L'analisi sensoriale. Tecniche Nuove, Milano

Sebastiano Porretta. Il colore dei prodotti alimentari. Tecniche Nuove, Milano