

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

“VALUTAZIONE SENSORIALE DEGLI ALIMENTI”
2 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 ha lo scopo di fornire informazioni specialistiche dell'analisi sensoriale degli alimenti. In particolare conferirà agli studenti la conoscenza della psicofisiologia sensoriale; la conoscenza dei metodi statistici inerenti ai test di analisi sensoriale; la valutazione sensoriale di alcuni alimenti considerati dalla dieta mediterranea.

PROGRAMMA

Definizione, storia e sviluppo dell'analisi sensoriale, finalità.

Natura degli stimoli. Elementi di fisiologia degli organi di senso. Fattori che condizionano la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Vocabolario: termini da utilizzare per definire le varie sensazioni. Percezione, identificazione e descrizione degli stimoli visivi, olfattivi, gustativi e tattili.

Psicofisiologia sensoriale. Chimica dei colori, degli odori e dei sapori.

Metodologia dell'analisi sensoriale. Chemiometria e sensometria.

Costituzione e gestione di un panel di analisi sensoriale, utilizzo di schede di degustazione.

Elementi di enologia, componenti di base del vino e tecniche di produzione.

La valutazione sensoriale di: vino con gli abbinamenti; olio vergine di oliva; pesce; vegetali; carni e derivati; formaggi.

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