

A close-up photograph of a woman with dark hair and large hoop earrings, wearing a striped shirt. She is holding a large, golden-brown loaf of bread and smelling it. A semi-transparent circular graphic is overlaid on the image, containing the text 'ANALISI SENSORIALE'.

ANALISI SENSORIALE

ANALISI SENSORIALE

È possibile misurare, analizzare e interpretare le sensazioni e le emozioni che percepiamo quando avviciniamo il pane con i nostri sensi (vista, udito, olfatto, gusto e tatto)? Sicuramente sì! La scienza infatti ci viene in soccorso e grazie a questo corso acquisiremo una buona familiarità con una disciplina sempre più essenziale per gli operatori del settore agroalimentare: l'analisi sensoriale. Impareremo in modo interattivo e divertente le metodologie e gli strumenti indispensabili per valutare in modo oggettivo e preciso i nostri prodotti della panificazione.

Così facendo, saremo molto più consapevoli e orgogliosi del nostro pane artigianale di qualità. Il corso è suddiviso in una sessione base e in una sessione intermedia.

La partecipazione è consigliata sia a chi ha una conoscenza pregressa di questa disciplina, sia a chi ci si avvicina per la prima volta.

ANALISI SENSORIALE (9 maggio 2019 – 8 ore)

Corso di formazione a cura di *Giovanna Lomolino*

Temi:

- Storia, introduzione e obiettivi dell'analisi sensoriale
- I cinque sensi nell'assaggio del cibo
- La texture sensoriale
- Gli ambienti dell'analisi sensoriale, il laboratorio
- Il panel addestrato e il consumer test
- La scheda sensoriale, la formulazione dei descrittori
- Scale di quantificazione della percezione dei descrittori
- L'analisi descrittiva: il Quantitative Descriptive Analysis (QDA)
- Test di abbinamento e prove pratiche
- La tecnologia di produzione del pane nello sviluppo dei parametri sensoriali
- Gli aromi: primari dei cereali impiegati, di fermentazione e di cottura
- La qualità sensoriale del pane
- La texture: crosta e mollica
- La scheda QDA sul pane
- La scheda QDA su diverse tipologie di pane a confronto
- Test di abbinamento (pane e altri alimenti o bevande)

Per maggiori informazioni e per prenotare il tuo pacchetto preferito:

La Mia Accademia S.r.l.

Web: www.lamiaccademia.it - E-mail: corsi@lamiaccademia.it - Tel: +39 041 509 85 30