

RAGGRUPPAMENTO  
CONSULTIVO  
DELLE IMPRESE  
ALIMENTARI  
E BEVANDE

Seminario

# L'ANALISI SENSORIALE COME STRUMENTO INNOVATIVO PER IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

L'analisi sensoriale, soprattutto nel settore food, è un potente strumento, utile e versatile che consente all'azienda alimentare di ottenere concreti riscontri nella valutazione qualitativa di prodotti e processi. Se organizzata ed attuata secondo procedure codificate e rigore scientifico, l'analisi sensoriale è uno strumento che consente alle aziende del comparto alimentare di ottenere numerosi vantaggi a diversi livelli: verificare il livello di preferenza o di accettabilità del prodotto da parte del consumatore, individuare nuovi target di consumatori per prodotti esistenti o nuovi target, scoprire le caratteristiche che determinano la preferenza verso un prodotto, individuare modelli di qualità e non qualità per orientare l'innovazione tecnologica, codificare caratteri di tipicità per garantire il mantenimento nel tempo e nello spazio della fisionomia di prodotti tipici da tutelare, sostituire ingredienti per ridurre costi, per elevare la qualità percepita o mantenere immutate le caratteristiche del prodotto, valutare i cambiamenti del prodotto una volta immesso sul mercato nonché implementare il sistema di qualità. L'analisi sensoriale, inoltre, può essere usata nella scelta delle materie prime e nella definizione delle loro condizioni ottimali di conservazione, nell'ottimizzazione di una formulazione, nello studio degli effetti della

sostituzione o l'aggiunta o l'eliminazione di un ingrediente, di un coadiuvante tecnologico, di un additivo, di un colorante, di un aroma ecc., nella scelta di un nuovo impianto o della modifiche di uno preesistente, nella ricerca delle condizioni ottimali di confezionamento, di conservazione, di trasporto e di presentazione del prodotto, nell'individuazione della shelf-life del prodotto, nel confronto di un prodotto con quelli analoghi presenti sul mercato e per controllare il processo di produzione, promuovere il prodotto, istituire nuovi canali di comunicazione con clienti e fornitori ed infine per giungere alla certificazione della qualità del prodotto. Nello sviluppo ed applicazione di questa tecnica analitica, che viene comunemente utilizzata in tutti i comparti dell'alimentare e non, vengono determinati gli obiettivi da raggiungere, viene stabilita la tipologia del panel da utilizzare ed i test specifici da applicare ed infine i risultati vengono valutati con semplici ma attendibili metodi statistici che trasformano le valutazioni dei giudici in dati fruibili dall'azienda sia per la valutazione qualitativa di prodotti e processi sia nell'analisi del mercato. E' pertanto uno strumento scientifico, ma nel contempo molto semplice, efficace e versatile che può dare interessanti riscontri personalizzati secondo le esigenze aziendali.

## Programma dei lavori

/ Ore 14.00

**Registrazione partecipanti**

/ Ore 14.30

**Introduzione**

**Dott. Cristian Vida**

*Presidente Raggruppamento  
Consultivo delle Imprese Alimentari  
e Bevande Confindustria FVG*

**Dott. Furio Suggi Liverani**

*Presidente Sezione Imprese Alimentari  
e Bevande Confindustria Trieste*

/ Ore 14.45

**Introduzione all'analisi  
sensoriale: overview  
sui fondamenti dell'analisi  
sensoriale, la metodologia  
adottata nei settori food**

**Dott. Stefano Micolini**

*PhD - Università di Udine  
e Presidente ACAUD*

/ Ore 15.15

**L'analisi sensoriale in azienda:  
matching tra metodologie  
scientifiche ed esigenze quotidiane  
dell'azienda**

**Dott.ssa Eliana Cossio**

*PhD - Innofood Solution,  
libero professionista*

/ Ore 15.45

**Metodi dell'analisi sensoriale  
per l'industria del caffè  
Ing. Massimo Barnabà**

*Responsabile Sensorylab illycaffè*

/ Ore 16.05

**Analisi sensoriale dei prodotti  
senza glutine  
Dott.ssa Ombretta Polenghi**

*Research Manager della  
Dr. Schär AG R&D Centre*

/ Ore 16.25

**Caratteri di idoneità e tipicità  
percepita, mediante analisi  
sensoriale, nel prosciutto crudo  
Prof. Edi Piasentier**

*Professore ordinario Università  
di Udine, Dipartimento di Scienze  
Agrarie ed Ambientali*

/ Ore 16.45

**Panel conclusivo con la  
partecipazione di tutti i relatori**

La segreteria organizzativa del seminario  
è curata da Confindustria Udine

**La partecipazione è gratuita;  
è obbligatoriamente richiesta  
l'iscrizione on line al sito  
[www.confindustria.ud.it/convegni](http://www.confindustria.ud.it/convegni)  
entro il 20 febbraio 2012**

In ogni caso, le iscrizioni verranno  
accettate fino alla disponibilità dei posti

**Per motivi di sicurezza, l'ingresso  
e la partecipazione al seminario sarà  
ammessa solo dietro preventiva  
iscrizione**

**Per informazioni**  
(segreteria organizzativa)

**Confindustria Udine**  
Palazzo Torriani, Largo Carlo Melzi, 2  
33100 Udine - Italy  
Tel. +39 0432 276 231  
Fax +39 0432 276225  
E-mail: [trasporti@confindustria.ud.it](mailto:trasporti@confindustria.ud.it)



CONFINDUSTRIA  
Friuli Venezia Giulia

In collaborazione con



CONFINDUSTRIA UDINE



Confindustria  
Trieste



TRIESTE COFFEE CLUSTER

