

## SCHEMA MODULO

**Denominazione Modulo di insegnamento :** ANALISI SENSORIALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI –

Settore scientifico disciplinare (del modulo): AGR/15

**Docente:** Giuseppe Zeppa

Settore scientifico disciplinare (del docente): AGR/15

**Crediti:** 4

### **Obiettivi di apprendimento del modulo (conoscenze e abilità attese nello studente)**

Fornire allo studente gli elementi dell'analisi sensoriale nei suoi aspetti pratici e di elaborazione statistica applicati alle materie prime, ai prodotti trasformati ed agli alimenti.

### **Programma /contenuti del modulo**

L'analisi sensoriale e la degustazione. Gli elementi dell'analisi sensoriale. I principi di base dell'analisi sensoriale.

I test del consumatore.

I locali per l'analisi sensoriale. I contenitori per i campioni.

I sensi: udito, vista.

I sensi : olfatto, gusto.

I test discriminanti qualitativi e quali-quantitativi.

Le scale sensoriali. Le unità di misura. I test di classificazione e di punteggio.

I test descrittivi.

### **Esercitazioni**

Prove di assaggio di soluzioni semplici.

Prove di assaggio di soluzioni complesse.

Esecuzione pratica di test qualitativi.

Esecuzione pratica di test quali-quantitativi.

Esecuzione pratica di test descrittivi.

### **Modalità di erogazione adottate (lezioni frontali/esercitazioni/ laboratori) in relazione alle conoscenze e abilità attese**

Lezioni frontali ed esercitazioni in laboratorio che consistono in prove di assaggio di soluzioni semplici e complesse e nell'esecuzione pratica di test qualitativi, quali – quantitativi e descrittivi.

Alle esercitazioni viene dato ampio spazio.

### **Eventuali strumenti e materiale di consumo specifico previsti**

Laboratorio di An. Strumentale attrezzato con le postazioni e le attrezzature necessarie allo svolgimento delle esercitazioni.

### **Materiale didattico per l'insegnamento e lo studio**

Strumenti di base per la video proiezione.

Dispense corrispondenti alle lezioni frontali, testi a disposizione degli studenti.

#### Testi consigliati:

J.R. Piggott. "Statistical procedures in food research". Ed. Elsevier Applied Science, Londra, 1986

S. Porretta. "L'analisi sensoriale". ED. Tecniche Nuove, Milano, 1992.

S. Porretta. "Analisi sensoriale & Consumer Science". Ed Chiriotti, Pinerolo (TO), 2000

SSHA - ISHA. "Evaluation sensorielle. Manuel méthodologique". ED. Tec & Doc Lavoisier, Parigi, 1990

M. Ubigli. "I profili del vino. Introduzione all'analisi sensoriale". ED. Edagricole, Bologna, 1998.

E. Pagliarini. "Valutazione sensoriale". Ed. Hoepli, Milano, 2002

**Modalità di verifica dell'apprendimento**

Prova scritta finale integrata da una prova pratica.

**Materie propedeutiche consigliate**