

Corso di analisi sensoriale per giudici qualificati del comparto tartufi

29 - 30 marzo – 28 aprile 2022

Ore 09:00 – 18:00

<b>Lezione del 29/03/2022</b>
<b>ARGOMENTO</b>
Apertura del corso, consegna e compilazione delle schede di registrazione, attribuzione dei codici
Il giudice di analisi sensoriale: percezione, elaborazione degli stimoli, risposta
Test di psicologia della percezione
Commento del test
Pausa
Test di percezione visiva
La vista
Test identificazione odori senza etichette
L'olfatto – prima parte
Pausa pranzo
Test identificazione odori con etichette
L'olfatto – seconda parte
Test sensazioni sapide e tattili
Il tatto
Il gusto
Spiegazione test triangolare
Esecuzione test triangolare
Presentazione risultati test della giornata
Esecuzione test di gradimento e test finale di apprendimento

**Lezione del 30/03/2022**

**ARGOMENTO**

Apertura del corso, consegna e compilazione delle schede di registrazione, attribuzione dei codici

Classificazione dei test di analisi sensoriale

Test ad alta utilità informativa: filosofia e tecnica

Illustrazione scheda e esecuzione taratura 1 BST EVO

Esecuzione 1 BST EVO

Pausa

Il profilo descrittivo semantico: i metodi

Test profilo descrittivo semantico

Estrazione descrittori: finalità e tecniche di corretta selezione dei descrittori. Correlazione tra il percepito e la filiera produttiva EVO

Pausa pranzo

Taratura ed esecuzione 2° TT Plus con approfondimento tra descrittori e filiera produttiva EVO

Gli errori più frequenti dei giudici e le modalità di correzione

Pausa

Presentazione risultati TT Plus con approfondimento della statistica inerente e la visione dei piani sperimentali adottati

Approfondimenti finali

Test di gradimento

**Lezione del 28/04/2022**

**ARGOMENTO**

Che cos'è il Tartufo

Biologia

Habitat, le piante simbionti

Tartufo naturali e coltivate

Le principali specie

Legislazione