

Corso

Analisi sensoriale dei pani tradizionali

Località Pardu Nou, Siamaggiore

Sportello Unico territoriale per l'area del Sinis

Programma

<p>1^a Giornata Docente: Dr.ssa Manuela Sanna</p> <p><i>Martedì 21 ottobre 2014</i></p> <p><i>orario</i> 10:00 - 13:00 15:00 - 17:00</p>	<p>I cereali per la panificazione. Processo molitorio. Diversi tipi di sfarinati e loro comportamento in panificazione. Amido, proteine, enzimi. Influenza delle materie prime sulle caratteristiche sensoriali del prodotto. Il ruolo del panel leader, brevi cenni sulle norme di comportamento. Preparazione e randomizzazione dei campioni replicabilità ripetibilità e collimazione del panel. Definizione del vocabolario e tecnica dell'enunciazione degli attributi visivi e tattili. Messa a punto gli standard necessari alla valutazione visivi e tattile dei pani. Esercitazione pratica descrittori tattili e visivi del pane</p>
<p>2^a Giornata Docente: Dr.ssa Manuela Sanna</p> <p><i>Martedì 28 ottobre 2014</i></p> <p><i>orario</i> 10:00 - 13:00 15:00 - 17:00</p>	<p>Differenze tra i diversi processi di panificazione: metodo diretto, metodo indiretto. Influenza delle diverse fasi del processo tecnologico sulle caratteristiche sensoriali del prodotto. Il panel come strumento di misura. Scale di misura, addestramento alla scala di valutazione. Enunciazione dei descrittori di consistenza (texture). Validazione dei descrittori di consistenza. Scelta degli standard tattili. Esercitazione pratica 3 ore</p>

<p>3ª Giornata</p> <p><i>Martedì 4 novembre 2014</i></p> <p>Docente: Dr.ssa Manuela Sanna</p> <p><i>orario</i> 10:00 - 13:00 15:00 - 17:00</p>	<p>Caratteristiche del lievito madre e ruolo dei microrganismi nelle fermentazioni. Influenza dei diversi metodi di fermentazione sulle caratteristiche sensoriali del prodotto. Valutazione per via diretta e retro-olfattiva, Enunciazione dei descrittori olfattivi, Validazione dei descrittori olfattivi, scelta degli standard per i descrittori olfattivi Esercitazioni pratiche soglie di percezione e test per l'identificazione degli odori fondamentali. uso della scala e valutazione dell'intensità dei descrittori olfattivi.</p>
<p>4ª Giornata</p> <p><i>Martedì 11 novembre 2014</i></p> <p>Docente: Dr.ssa Manuela Sanna</p> <p><i>orario</i> 10:00 - 13:00 15:00 - 17:00</p>	<p>Il laboratorio di analisi sensoriale, cenni sulle norme ISO. Gli errori dei giudici e la loro correzione. I principali metodi utilizzati dall'analisi sensoriale: metodi discriminanti, descrittivi e affettivi e loro applicazioni.</p> <p>Influenza delle diverse condizioni di processo sulle caratteristiche sensoriali del prodotto. Enunciazione dei descrittori gustativi, validazione dei descrittori gustativi da parte del panel scelta degli standard per i descrittori gustativi. Esercitazioni pratiche: uso della scala e valutazione dell'intensità dei descrittori gustativi.</p>
<p>5ª Giornata</p> <p><i>Martedì 18 novembre 2014</i></p> <p>Docente: Dr.ssa Manuela Sanna</p> <p><i>orario</i> 10:00 - 13:00 15:00 - 17:00</p>	<p>Metodi descrittivi, analisi quantitativa. Relazione tra l'analisi sensoriale e strumentale. Realizzazione di una scheda descrittiva e utilizzo delle scale per la valutazione e l'attribuzione di un punteggio. Il profilo sensoriale di un pane. Impiego della scheda messa a punto dal panel. Elaborazione delle schede di valutazione. Sedute e repliche, elaborazione statistica. Esercitazioni pratiche: valutazione di tre pani con l'impiego della scheda specifica, repliche e elaborazione dei risultati.</p>
<p>6ª Giornata</p> <p><i>Martedì 25 novembre 2014</i></p> <p>Docente: Dr.ssa Manuela Sanna</p> <p><i>orario</i> 10:00 - 13:00 15:00 - 17:00</p>	<p>Utilizzo della scheda descrittiva per la valutazione di diverse tipologie di pani sardi, nazionali internazionali. Individuazione dei descrittori specifici per le diverse tipologie di pane.</p> <p>Esercitazioni pratiche: valutazione di tre pani per ogni seduta con l'impiego della scheda specifica, repliche e elaborazione dei risultati</p>