

AITA organizza un corso sul tema:

Analisi Sensoriale e Consumer Science Parte 2^a: approfondimenti

Parma, 7 novembre 2001

presso

Centro Congressi "S. Elisabetta"
Campus Universitario

Viale delle Scienze - Parma

PROGRAMMA

(orario 9.00-13.00 ; 14.30-17.30)

- Ripresa, con esempi, dei test statistico-sensoriali fondamentali
- L'analisi descrittiva: tecniche di Time-Intensity
- Determinazione della Shelf life con tecniche sensoriali
- Statistica (per i non statistici) applicata ai test sensoriali:
 - Tecniche di regressione e di correlazione
 - Cenni di statistica multivariata: studio delle relazioni fra parametri chimici, fisici e sensoriali; analisi cluster, analisi delle componenti principali, analisi discriminate lineare
- Cenni di tecniche di ottimizzazione: analisi mediante superfici di risposta
- Tecniche di Consumer science: determinazione della classifica di preferenza (ranking) e sua rappresentazione grafica, analisi della pendenza (slope analysis), analisi congiunta (conjoint analysis)
- Preparazione di un report
- Frequenti abusi

Il Corso presenta un taglio prettamente pratico e pur riprendendo, con esempi, alcuni dei concetti fondamentali già affrontati nel 1 modulo, si rivolge agli operatori della materia.

DOCENTE

Dott. Sebastiano Porretta, Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma

Per ulteriori informazioni contattare:

AITA - Emilia Romagna

Sig.ra Nancy Salvarani

Strada Farini, 31

43100 PARMA

Tel./Fax 0521.230507

e-mail: aitaer@tin.it

<http://www.aitaer.com>