

IN COLLABORAZIONE CON  
CO.FRUTAProgetto regionale di caratterizzazione della qualità  
e dell'ambiente di coltivazione dell'ortofrutta venetaESERCITAZIONE  
DI ANALISI SENSORIALE  
DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

VENERDÌ 21 OTTOBRE 2016 - ORE 20.00

presso la sede di CO.FRUTA

Via Madonnina 699, Giacciano con Baruchella (RO)

## PRESENTAZIONE

L'analisi sensoriale è la misurazione e descrizione del percepito all'assaggio di un alimento, fresco o trasformato che sia. Le regole di questa disciplina si possono applicare a tutto. L'analisi sensoriale attinge dalla psicologia, dalla statistica e dalla metrologia per mettere a punto metodi che consentano di fornire un cosiddetto "ritratto sensoriale" di un prodotto, che aiutino a capire come sia, quanto piaccia e a chi.

Nell'ambito del progetto regionale, questo appuntamento si rivolge ai **produttori** al fine di fornire questo **ulteriore strumento** per una **migliore conoscenza della qualità intrinseca dei propri prodotti**, che li **rafforzi** nelle iniziative di promozione e valorizzazione degli stessi.

**Maggiore conoscenza,  
maggiore consapevolezza,  
migliore promozione.**

## PROGRAMMA

Saluti ed introduzione ai lavori

Michele Giannini, *Veneto Agricoltura*

Obiettivi e metodologie utilizzate  
nell'analisi sensoriale dei prodotti ortofrutticoli  
e modalità di realizzazione

Alberto Marangon, *Veneto Agricoltura*

Prove pratiche di analisi sensoriale di prodotti  
ortofrutticoli stagionali locali

Alberto Marangon, *Veneto Agricoltura*

Analisi dei risultati e discussione con i partecipanti

Alberto Marangon, *Veneto Agricoltura*

Conclusioni

Michele Giannini, *Veneto Agricoltura*

La partecipazione all'incontro è **gratuita**.  
Per motivi organizzativi si chiede cortesemente  
**conferma della partecipazione** che può essere comunicata  
via telefono al numero 049.8293920 (8.30-13.00)  
o via mail all'indirizzo  
divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org