



IN COLLABORAZIONE CON
OP COP, APO SCALIGERA, OP GARDA, CONSORZIO DI TUTELA PESCA DI VERONA IGP



Progetto regionale di caratterizzazione della qualità
e dell'ambiente di coltivazione dell'ortofrutta veneta

ESERCITAZIONE DI ANALISI SENSORIALE DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

LUNEDÌ 24 OTTOBRE 2016 - ORE 20.00

presso APO SCALIGERA
Via Ronchesana, S. Maria di Zevio (VR)

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