

evidenziano differenze inter-individuali e fornire degli spunti di riflessione sulle possibili cause che le determinano. Lo scopo principale è quello di stimolare l'attenzione verso una problematica di sicura complessità che può tuttavia offrire all'industria delle opportunità nello sviluppo di nuovi prodotti.

Flavia Gasperi

Centro Ricerca ed Innovazione IASMA, Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige

PROBLEMATICHE E PROSPETTIVE NELLO STUDIO DELLE RELAZIONI TRA PROFILI SENSORIALI E STRUMENTALI

L'intervento vuole porre l'attenzione sulle problematiche alla base degli studi di relazione tra dati sensoriali e strumentali. In modo particolare si evidenzierà la complessità dei processi percettivi e della misura della qualità sensoriale da cui dipendono molti dei limiti e delle difficoltà che si incontrano nel definire modelli predittivi robusti ed affidabili in grado di stimare le caratteristiche sensoriali sulla base di misure strumentali di parametri fisici o chimici.

Saranno sottolineate alcune delle criticità legate alla scelta dei metodi, sensoriali, strumentali e di analisi dati, dando indicazioni che possano essere utili per una loro corretta applicazione.

Attraverso un'analisi critica della letteratura recente saranno quindi illustrate alcune applicazioni nelle quali l'affiancare al panel le analisi strumentali risulta non solo utile ma, talvolta, indispensabile. In questo modo è, infatti, possibile attuare un controllo della qualità sensoriale su un'ampia campionatura e in tempo reale o comunque compatibile con le esigenze produttive.

Per concludere sarà tracciato un quadro delle nuove potenzialità offerte dall'innovazione tecnologica e metodologica del settore analitico che saranno oggetto di approfondimento delle altre relazioni della sessione. Un contributo chiave può, infatti, derivare dalle prestazioni sempre più performanti delle tecniche analitiche in grado di dare un quadro estremamente dettagliato ed informativo della composizione degli alimenti. Inoltre, grazie alla possibilità di realizzare misure strumentali dinamiche che possono mimare i processi percettivi che avvengono durante l'interazione prodotto-consumatore (bocca, naso, occhio elettronico), è ora possibile studiare in maniera più fine il legame tra natura dello stimolo e responso sensoriale.