

Società Italiana di Scienze Sensoriali



II Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali

Milano 30 giugno – 1 luglio 2008



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI MILANO**

Università degli Studi di Milano
Aula Magna - Facoltà di Agraria
Via Celoria 2 - Milano



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI MILANO



II CONGRESSO NAZIONALE DI SCIENZE SENSORIALI

PRESENTAZIONE

Nel corso dell'ultimo decennio in Italia si è assistito ad un crescente interesse per le scienze sensoriali. Di conseguenza è aumentato il numero di ricercatori impegnati in questo settore così come continuano a crescere le aziende alimentari che utilizzano le valutazioni sensoriali nell'innovazione ed ottimizzazione di prodotto e nel controllo qualità. Nella valorizzazione delle produzioni alimentari di pregio nel nostro Paese è sempre maggiore la sensibilità verso l'adozione di metodi rigorosi nella descrizione delle proprietà sensoriali. Nell'analisi della scelta dei consumatori sono stati sviluppati metodi di indagine utili a definire il peso relativo di fattori sensoriali e non, in grado di influenzare il comportamento del consumatore e del mercato. La Società Italiana di Scienze Sensoriali ha svolto un ruolo determinante nell'attivare e guidare questo sviluppo, oltre che attraverso l'organizzazione di momenti di scambio culturale per i soci, anche promuovendo importanti eventi scientifici internazionali. Per il 2008, in continuità con l'attività svolta, la Società ha voluto organizzare il *II Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali* per un confronto tra tutti coloro che nel nostro Paese operano in questo campo.

COMITATO SCIENTIFICO

Silvia Abba, Silliker Italia – Progetto Natura, Prato (FI)
Mario Bertuccioli, Università degli Studi di Firenze
Silvana Cavella, Università degli Studi di Napoli
Flavia Gasperi, Istituto San Michele all'Adige (TN)
C. Maria Lanza, Università degli Studi di Catania
Erminio Monteleone, Università degli Studi di Firenze
Ella Pagliarini, Università degli Studi di Milano
Edi Piasentier, Università degli Studi di Udine
Fiorella Sinesio, INRAN, Roma
Mario Zannoni, Dipt. Contr. Qualità P.R., Reggio Emilia
Gianpaolo Zoboli, Adacta Spa, Napoli

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Monica Laureati, Università degli Studi di Milano
Ella Pagliarini, Università degli Studi di Milano
Monica Picchi, Università degli Studi di Firenze
Erminio Monteleone, Università degli Studi di Firenze

Università degli Studi di Milano 30 giugno – 1 luglio 2008
Aula Magna - Facoltà di Agraria

G. Zeppa, L. Rolle

Dipartimento Valorizzazione e Protezione Risorse agroforestali Settore Tecnologie alimentari
Università degli Studi di Torino

Via L. da Vinci, 44, 10095 Grugliasco (TO)

giuseppe.zeppa@unito.it

Il settore lattiero caseario costituisce per il Piemonte uno dei principali comparti produttivi e dei 34 formaggi DOP italiani ben dieci interessano il Piemonte e 55 sono quelli tradizionali. Fra questi ultimi alcuni per quantità prodotte o per caratteristiche tecnologiche, compositive e sensoriali risultano di estremo interesse e quindi potenzialmente soggetti alla attribuzione di una futura DOP, ma le conoscenze sulla loro caratteristiche si limitano in genere esclusivamente ai macrocomponenti. In questo lavoro sono quindi riportati i risultati di uno studio volto a definire le caratteristiche compositive ma soprattutto sensoriali di uno dei più diffusi e conosciuti formaggi tradizionali piemontesi, la Robiola d'Alba, un formaggio vaccino fresco (7-10 giorni di stagionatura) a coagulazione mista tipico delle Langhe di fondovalle dove costituisce una valida alternativa alla Robiola di Roccaverano DOP ed al Murazzano DOP . A tal fine oltre alla valutazione dei principali macrocomponenti e di alcuni microcomponenti quali acidi organici e zuccheri sono stati inizialmente individuati da parte di un panel addestrato i descrittori sensoriali del prodotto che sono stati successivamente utilizzati, dopo una specifica fase di formazione, per la definizione di un profilo sensoriale del prodotto. I risultati ottenuti oltre ad aver consentito di caratterizzare per la prima volta un formaggio di ampia diffusione e di grande interesse commerciale ed economico quale la Robiola d'Alba hanno permesso altresì di evidenziare una serie di descrittori sensoriali che potranno essere vantaggiosamente utilizzati nella stesura di un futuro Disciplinare di Produzione, primo indispensabile passo per la richiesta della Denominazione di Origine Protetta.

Parole chiave: Formaggio, Robiola d'Alba, QDA