

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE
AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

I pani tradizionali: introduzione alla valutazione sensoriale

Sede corso: Agenzia Laore - Sportello unico territoriale Sinis
loc. Pardu Nou - Siamaggiore (OR)
Orario lezioni 15,30 -18,30

Laore Sardegna - Servizio colture erbacee, cerealicole, foraggere e industriali
Unità organizzativa Produzione e valorizzazione delle filiere cerealicole
Via Baldedda, 11 - 07100 Sassari - Tel. 079 2558222 - fax 079 2558266
www.sardegnaagricoltura.it

Programma delle lezioni

11/03/2011	Introduzione corso	Prof. G. Antonio Farris (microbiologo)
	Il pane dei sardi La materia, il gesto, lo stile	Dr.ssa Giannetta Murru (antropologa)
14/03/2011	Metodi e tecniche di valutazione sensoriale Cenni sulla fisiologia dei sensi e le proprietà percepibili dei prodotti alimentari Individuazione dei parametri di valutazione ed elaborazione di una scheda di degustazione	Dr. Walter Cricrì (analista sensoriale)
15/03/2011	Caratterizzazione sensoriale del pane e descrizione delle differenze tra prodotti Prove pratiche di riconoscimento dei gusti e degli odori e confronto tra diversi prodotti	Dr. Walter Cricrì (analista sensoriale)
23/03/2011	Influenza delle materie prime sulla qualità del pane. I cereali per la panificazione. Caratteristiche delle varietà di grano duro Qualità delle proteine e del glutine, gli enzimi e l'amido Prove pratiche di degustazione	Dr.ssa Simonetta Fois (Dr. di ricerca)
30/03/2011	La lievitazione. Caratteristiche sensoriali e descrizione pani sardi Il ruolo dei microrganismi nella formazione degli aromi Influenza del processo fermentativo sulle caratteristiche sensoriali del prodotto Prove pratiche di degustazione	Dr.ssa Manuela Sanna (Dr. di ricerca)
01/04/2011	Prove di degustazione	Dr.ssa Manuela Sanna (Dr. di ricerca) Dr.ssa Antonella Casu (Agenzia Laore)
08/04/2011	La tecnologia di panificazione. Analisi delle diverse fasi e valutazione dei pregi e difetti del pane I miglioratori: come influiscono sul prodotto finito	Dr.ssa Elena Lipetskaia (tecnologo alimentare)
	Prove pratiche di degustazione	<i>Dr.ssa Manuela Sanna (Dr. di ricerca)</i>
13/04/2011	Marchi di qualità e aspetti commerciali del prodotto L'analisi sensoriale al servizio del Marketing. Il riconoscimento di qualità Prove pratiche di degustazione	Dr. Raimondo Mandis (Sardegna Ricerche)

Iscrizioni

Le iscrizioni dovranno pervenire, entro il 7 marzo 2011, anche via fax o via e-mail, presso la segreteria organizzativa, attraverso il modulo di domanda disponibile online.

Segreteria organizzativa

Laore Sardegna - Servizio colture erbacee, cerealicole, foraggere e industriali
Unità organizzativa Produzione e valorizzazione delle filiere cerealicole
Via Baldedda, 11 - 07100 Sassari - Tel. 079 2558222 - fax 079 2558266

Bruno Satta
brunosatta@agenziaaore.it

Antonia Casu
antoniacasu@agenziaaore.it