

SensoryLab inaugura all'Università Cattolica di Piacenza



Venerdì 12 aprile la facoltà di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali ha inaugurato **SensoryLab** il nuovo laboratorio di analisi sensoriale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

L'evento ha aperto i lavori del convegno "*Descrizione e Misurazione della Percezione: metodi e Strumenti per l'Innovazione nel Food*" della IASA,

Accademia Internazionale di Analisi Sensoriale, di cui la facoltà piacentina è socia e sensory point universitario.

”Questo laboratorio attrezzato permetterà a gruppi di 20 studenti, per ciascuna **seduta di analisi**, di effettuare qualsiasi tipo di valutazione sensoriale sulle più svariate matrici alimentari. Dal caffè al vino, passando per cioccolato e olio, fino ad arrivare a tutte le nostre eccellenze enogastronomiche – sottolinea il preside della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, professor **Marco Trevisan**, che prosegue “SensoryLab sarà utile agli studenti per imparare le principali tecniche di valutazione sensoriale applicate ai diversi prodotti alimentari, per comparare e giudicare la qualità degli stessi e le loro modificazioni durante la conservazione. Ma sarà anche una struttura a disposizione delle aziende intenzionate a studiare con metodi scientifici le **proprietà sensoriali** dei propri prodotti, ottenendo importanti elementi di giudizio”.

L’analisi sensoriale è un metodo scientifico usato per risvegliare, misurare e interpretare quelle risposte ai prodotti che sono esito della percezione tramite tutti i sensi umani: udito, vista, olfatto, tatto, gusto.

“Oggi, non basta più disporre di un locale e di strumenti idonei, o possedere adeguate conoscenze statistiche, ma occorre anche che i test sensoriali sappiano valutare la risposta personale del soggetto in termini di preferenza e accettabilità, inserendo lo stesso individuo in locali confortevoli, vicini alle circostanze di consumo degli alimenti, ove la persona possa confrontarsi, discutere, far partecipare al processo decisionale che la porta ad esprimere un giudizio tutta la sua componente psicologica e affettiva” ci ricorda la professoressa **Milena Lambri**, docente di enologia e referente per l’Analisi sensoriale della facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali.