

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 3036 del 26/11/2014**

**Al via oggi a San Michele il 5 ' congresso nazionale di scienze sensoriali con l'assessora Ferrari**

# **CONGRESSO SISS, FOCUS SU COMPORAMENTI E PREFERENZE ALIMENTARI**

**"Questo ente gode di una sua riconoscibilità scientifica a livello nazionale e internazionale ed è utile alla crescita culturale del nostro territorio. L'investimento in ricerca è un volano per la comunità ed i luoghi della scienza hanno bisogno di aprirsi al mondo e farsi conoscere soprattutto quando le finanze pubbliche vanno diminuendo. Eventi come questo sono dunque motivo di grande orgoglio". Parole dell'assessora provinciale all'università e ricerca Sara Ferrari, intervenuta oggi alla Fondazione Mach in apertura del quinto congresso della Società italiana di scienze sensoriali. L'evento ha chiamato a raccolta più di cento ricercatori da tutta Italia e risulta articolato su tre giornate di lavori, con 4 sessioni, 26 presentazioni e 61 poster. Si farà il punto sulle moderne tecniche sensoriali per valorizzare ed innovare i prodotti alimentari, affrontando, soprattutto nella giornata di domani, l'attualissimo tema dei comportamenti alimentari dei consumatori, unitamente alle frontiere della percezione sensoriale.**

-

La Fondazione Mach è stata scelta tra le sedi candidate in virtù del contributo scientifico significativo che il moderno laboratorio di analisi sensoriale apporta in questo settore. "Questo campo costituisce un tassello importante in cui la Fondazione Mach ha investito molto e continuerà ad investire anche in futuro - ha spiegato il direttore generale, Mauro Fezzi -, perché rappresenta un modo per riuscire a capire le esigenze del consumatore e comprendere quali siano i prodotti del territorio, inclusi quelli della ricerca, più idonei per il mercato".

Le scienze sensoriali permettono di collegare la prospettiva sul prodotto e sulle sue caratteristiche sensoriali con il punto di vista dei consumatori, considerando quindi motivazioni, aspettative, preferenze ed emozioni. Durante il convegno ognuno di questi argomenti sarà affrontato con particolare attenzione, approfondendo le seguenti tematiche: innovare e valorizzare le produzioni vegetali: dalla selezione varietale alla valorizzazione della diversità sensoriale, tema affrontato nella sessione di oggi, ma anche capire il comportamento dei consumatori: basi e dinamiche del gradimento, attese, emozioni e scelte di consumo; nuove frontiere per lo studio della percezione sensoriale: metodi dinamici, rapidi e neuroscienze; coniugare piacere e benessere: aspetti nutrizionali, salutistici ed edonistici nella percezione dei prodotti.

Al congresso, introdotto da Flavia Gasperi, responsabile dei laboratori sensoriali FEM e da Erminio Monteleone, presidente SISS, intervengono illustri relatori provenienti da varie realtà scientifiche: dalla stessa Fondazione Mach al CNR, dal Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (l'ex INRAN) a prestigiose Università come Firenze, Bologna, Milano, Trieste, Napoli. Ci saranno anche esponenti di realtà internazionali come l'Università di Copenaghen invitata a relazionare sui metodi più innovativi o il centro ricerca del gruppo Bonduelle che presenterà le strategie aziendali per lo sviluppo di nuovi prodotti.

Domani sera, al Castello del Buonconsiglio, saranno consegnati i premi SISS Giovani e Adacta a giovani ricercatori che si sono distinti nell'ambito delle scienze sensoriali. Il convegno chiuderà i battenti venerdì con una sessione dedicata al piacere al benessere e con la presentazione di Italian Taste, un importante

progetto di ricerca ideato e coordinato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali che prevede di raccogliere, a partire dal 2015, i responsi di almeno 1000 persone l'anno per costruire una banca dati sulle preferenze alimentari degli italiani.

<http://goo.gl/8j7AL6>

Filmato a cura dell'Ufficio Stampa PAT, fotoservizio FEM

Cartella stampa con descrizione sessioni e scheda laboratorio sensoriale FEM

-

()