

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. 1639 del 30/06/2014

NUTRIZIONE E SALUTE, FEM OSPITA IL CONVEGNO SCIENZE SENSORIALI 2014

Sarà la Fondazione Edmund Mach ad ospitare il quinto convegno della Società Italiana di Scienze Sensoriali, in programma dal 26 al 28 novembre. L'ente di San Michele è stato scelto tra le sedi candidate in virtù del contributo scientifico significativo che il laboratorio di analisi sensoriale apporta in questo settore. Molti i ricercatori attesi, provenienti da università ed enti di ricerca, ma anche da aziende e società di consulenza che operano nel settore alimentare. Il convegno sarà l'occasione per anticipare alcuni temi di Expo 2015, legati a nutrizione e benessere e sarà supportato dai grandi nomi dell'industria agroalimentare italiana.-

Focus sulle scienze sensoriali, ma si anticiperanno anche alcuni temi forti di Expo 2015, in particolare quelli legati a nutrizione e salute. Si parlerà dell'importanza di coniugare piacere e benessere considerando il ruolo di aspetti nutrizionali, salutistici ed edonistici nella percezione dei prodotti; di come innovare e valorizzare le produzioni vegetali, dalla selezione di nuove varietà alla valorizzazione della diversità sensoriale nei prodotti di trasformazione, di come comprendere i consumatori studiando le basi biologiche e culturali, le attese e le emozioni che determinano le scelte; per concludere con le nuove frontiere per lo studio della percezione sensoriale: dai metodi di analisi al contributo delle neuroscienze.

"Gli argomenti che saranno trattati sono molto attuali ed oltrepassano l'ambito strettamente scientifico per toccare le questioni pratiche della qualità alimentare – sottolinea Roberto Viola, dirigente del Centro Ricerca e Innovazione-. Pertanto questo convegno rappresenta un'imperdibile occasione per conoscere le potenzialità che le scienze sensoriali offrono al sistema di produzione agroalimentare. Sarà inoltre un'opportunità unica per dare visibilità alle ricerche condotte alla Fondazione Mach, che in questi anni è diventata un importante punto di riferimento grazie ad un laboratorio sensoriale e strumentale all'avanguardia nella misura della qualità percepibile degli alimenti".

Quattro le sessioni previste, ognuna delle quali ospiterà un relatore ad invito e quattro interventi orali selezionati. Sono inoltre previste tre sessioni poster e una sessione riservata ai finalisti del premio SISS/Giovani, selezionati per essersi distinti per il livello qualitativo delle ricerche svolte nell'ambito delle scienze sensoriali .

"Le scienze sensoriali – spiega Erminio Monteleone, presidente della Società Italiana di 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, emozioni e ricordi. Ognuno di questi argomenti sarà preso in esame durante l'evento attraverso la lente degli avanzamenti metodologici raggiunti portando all'attenzione le esperienze pratiche di applicazione di queste tecniche nel settore alimentare".

<http://www.scienzeensoriali.it>

<http://eventi.fmach.it/ita/VconvegnoSISS>

-

()