

***BOZZA
PROGRAMMA***

CORSO DI BLENDING

17-18 marzo 2009
Sala riunioni APROL LECCE

Il blending

Dalla teoria alla pratica

Introduzione al corso

Scopo

Definizione e Termini

La storia: dagli assoli alle sinfonie

La Teoria delle Miscele

Dall'assaggiatore professionista all'Analisi Sensoriale

Lo stimolo

La trasduzione

Le soglie

Gli odori

Il diagramma degli odori

Il blend

La determinazione del profilo sensoriale. Il metodo scientifico: ISO 32199:03

Il nuovo mercato (spunti)

Voce al consumatore: strumenti per l'interpretazione del "gusto" del mercato in parametri di produzione

La gestione del sistema di blending: dalla scelta della materia prima alla strategia (spunti)

Il controllo: l'integrazione chimico-sensoriale

Prove pratiche diffuse durante la giornata con oli extra vergini monovarietali

Prova finale di blending e valutazione dell'apprendimento