



Campagna finanziata con il contributo
della Comunità Europea e dell'Italia
Reg. (C.E.) n. 867/08

APROL LECCE
ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI OLIVICOLI

Reg. CE 867/08 - I annualità – AZIONE 3 F)
Programmi di attività delle Organizzazioni di operatori nel settore oleicolo
per la campagna di commercializzazione 2009

Corso di Blending
22, 23 e 24 - marzo 2010 – dalle ore 9.00 alle ore 17.00
SALA RIUNIONI
APROL LECCE Via M. Bernardini, 23

PROGRAMMA

Docente: Andrea Giomo

Il blending
Dalla teoria alla pratica
Introduzione al corso
Scopo
Definizione e Termini
La storia: dagli assoli alle sinfonie
La Teoria della Miscele
Dall'assaggiatore professionista all'Analisi Sensoriale
La 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.

Segreteria organizzativa:

APROL – Lecce
Tel. 0832 280200 – Fax 0832 280228
assistentatecnica@aprol.it