

**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. 404 del 15/02/2013**

**Taglio del nastro oggi a San Michele per la struttura d'avanguardia nel settore delle scienze sensoriali**

## **INAUGURATO IL NUOVO LABORATORIO SENSORIALE DELLA FONDAZIONE MACH**

**E' stato inaugurato questa mattina, a San Michele all'Adige, il nuovo laboratorio sensoriale della Fondazione Edmund Mach. La nuova struttura dotata di strumentazione all'avanguardia nello studio e nell'analisi sensoriale supporterà sia l'attività di ricerca che quella didattica. Il laboratorio, ospitato nel nuovissimo Palazzo della ricerca e della conoscenza, occupa una superficie complessiva di oltre 300 metri quadrati ed è dotato di attrezzature che lo rendono un centro di riferimento a livello nazionale. Ventidue cabine informatizzate per le valutazioni sensoriali individuali in condizioni ambientali controllate, un'aula didattica con 48 postazioni di assaggio, una sala destinata all'addestramento del panel con una zona attrezzata con cabine individuali per svolgere test cognitivi comportamentali, un locale per la preparazione dei campioni.-**

Sullo stesso piano dell'edificio, accanto ai locali dedicati alle valutazioni sensoriali, è operativo un laboratorio di analisi dotato di strumentazione avanzata finalizzata a misurare parametri chimico-fisici correlati con la qualità sensoriale degli alimenti come: l'analisi dei composti chimici volatili che contribuiscono a odori e flavour, aspetti chiave per l'apprezzamento di un prodotto alimentare, ma anche l'analisi di proprietà fisico-meccaniche correlate alla texture e all'aspetto esterno. Sono presenti un texture analyser dotato di detector acustico per l'analisi delle proprietà acustiche e meccaniche degli alimenti, un colorimetro e un analizzatore di immagini per il controllo di colore, dimensioni e forma. Le competenze messe in gioco vanno dalla chimica e tecnologia degli alimenti alla fisica, dalla statistica alla psicologia cognitiva.

L'attività di ricerca supporta, attraverso progetti applicativi, l'innovazione di prodotti e processi nel settore agroalimentare e la valorizzazione dei prodotti tipici di interesse per l'economia trentina. Attualmente il laboratorio è impegnato in un importante progetto di caratterizzazione varietale della mela con un duplice approccio sensoriale e strumentale, finalizzato a supportare lo sviluppo di nuove varietà che tenga in considerazione i fattori qualitativi chiave che guidano la scelta del consumatore.

Strategiche sono le collaborazioni centri di ricerca e università, ma anche con la realtà produttiva fra le quali si segnala quella pluriennale con il Consorzio dei Caseifici Trentini per l'ottimizzazione dei metodi di controllo della qualità. Fra le altre attività, il laboratorio promuove anche l'insegnamento dell'analisi sensoriale e in questi anni ha maturato una pluriennale esperienza nella didattica, sia a livello accademico (corsi di laurea e master universitari) che di corsi specialistici,

Dopo i saluti istituzionali di Mauro Fezzi, direttore Generale della Fondazione, sono intervenuti Marco Dal Rì, dirigente del Centro istruzione e formazione, e Flavia Gasperi, responsabile del gruppo di ricerca Qualità Sensoriale del Centro ricerca e innovazione. Presente anche il vicepresidente Gabriele Calliari.

Sono intervenuti poi Erminio Monteleone dell'Università di Firenze, presidente della Società Italiana di Scienze Sensoriale e della European Sensory Science Society, Franco Biasioli, responsabile della piattaforma tecnologica Composti Volatili e Massimo Bertamini, coordinatore per l'Istruzione Post-Secondaria e Universitaria. Intervento finale quello di Giorgio Nicolini, ricercatore del Centro Trasferimento Tecnologico, in ricordo di Giuseppe Versini che ha lavorato per oltre 30 anni all'Istituto Agrario prima in qualità di ricercatore e poi come coordinatore, per dieci anni, del Dipartimento Laboratorio

di Analisi e Ricerche, la cui passione per la scienza degli aromi, che conosceva profondamente, lo ha portato a credere alle potenzialità dell'analisi sensoriale in anni nei quali, in Italia, questa disciplina era quasi sconosciuta.

L'evento inaugurale di oggi è stato patrocinato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali, l'associazione scientifica fondata nel 2002 che si propone di contribuire al progresso della scienza sensoriale e delle sue applicazioni in Italia.

#### I NUMERI DEL LABORATORIO SENSORIALE

- Un'area complessiva di 300 mq
- 22 cabine informatizzate
- un'aula didattica con 48 postazioni di assaggio,
- una sala destinata all'addestramento del panel con una zona attrezzata con cabine individuali per svolgere test cognitivi comportamentali,
- un locale per la preparazione dei campioni.
- Laboratorio di analisi

@ Fotoservizio a cura dell'Ufficio stampa e filmato Ufficio stampa PAT  
(s.c.)

-

()