

Saranno 'testati' prima di tutto formaggi, salumi e pane

Analisi sensoriale degli alimenti, arriva il corso dei tecnologi

CAMPOBASSO. Come misurare l'intensità del dolce e dell'amaro?

Come identificare le caratteristiche sensoriali degli alimenti? Purtroppo ad oggi non esiste alcuno strumento artificiale capace di condurre queste misurazioni, e quelli più sofisticati e affidabili sono ancora i nostri cinque sensi. Pertanto, la "valutazione sensoriale" è considerata una disciplina scientifica a tutti gli effetti, al pari della chimica o della microbiologia, poiché regolata da precisi principi ed attuata tramite metodi di lavoro ben definiti.

Di fondamentale importanza in questo cammino diventano così le attività di formazione, che negli ultimi anni sono aumentate, in corrispondenza con le esigenze del mercato. Tra di esse, in Molise spicca il percorso di "Formazione continua di professionisti del settore agro-alimentare", nell'ambito del quale ieri, presso la facoltà di Agraria dell'Università del Molise, è stato presentato il corso "Formaggi, salumi, pane: il successo attraverso i sensi", che mira a preparare esperti per la valutazione sensoriale di questi tre alimenti.

"I nostri organi di senso - ha sottolineato Gianfranco Panfili (direttore del Dipartimento Distaam dell'Ateneo molisano) - sono profondamente diversi da persona a persona, per cui la cultura alimentare e la valutazione sensoriale sono abbastanza soggettive.

Pertanto diventa importantissimo studiare bene ed acquisire quelle capacità che permettono di uscire dalla soggettività e stabilire dei parametri e delle metodiche sempre più condivise".

Il corso è organizzato dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Molise (Ota Molise), in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Unimol, l'Associazione Formica Onlus, l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Consiglio Nazionale

delle Ricerche e la Camera di Commercio di Campobasso.

Il progetto inizierà nella prima metà di febbraio e durerà circa due mesi. Sarà diviso in tre moduli (formaggi, salumi e pane) della durata di 34 ore ciascuno. Le prime 18 ore avranno carattere generale e, quindi, trasversale a tutti i moduli. Le restanti 16 focalizzate sullo specifico prodotto. I partecipanti potranno presentare domanda entro il 21 gennaio, scegliendo un singolo percorso, ma anche optando per tutto il "pacchetto".

"La nostra offerta formativa - ha spiegato il presidente dell'Ota Molise Emilio Germano - è indirizzata non solo a tecnologi-alimentari, agli esperti del settore e ai laureati in Scienze e Tecnologie alimentari, ma anche alle categorie impegnate nella ristorazione, a patto che abbiano una comprovata esperienza nel settore".

Il filo conduttore del corso è la realizzazione di un ponte tra la ricerca scientifica e il mondo produttivo. L'analisi sensoriale, infatti, è un'attività di ricerca e di sviluppo del prodotto messa in atto dalle aziende agroalimentari per valutare in modo oggettivo la qualità dei cibi e il grado di soddisfazione dei consumatori. "Il motivo che ha spinto l'ateneo ad aderire a questa iniziativa - ha affermato il preside della facoltà di Agraria Emanuele Marconi - è soprattutto quello di fornire ai neolaureati sempre maggiori opportunità e facilitare loro l'ingresso nel mondo del lavoro".

Ma formaggi, salumi e pane sono solo il punto di partenza di questo percorso. L'Ota, infatti, ha già anticipato uno dei prossimi prodotti oggetto di studio, il caffè, aspettando magari i corsi innovativi su vino - tra i più richiesti dai giovani - olio e tartufo - che invece rappresentano l'emblema del Made in Molise agro-alimentare.

De
ne
ge
Fe
pro
tra
osp
cort
rem
zion
vogli
pres
oggi
tale
migli
tedi,
è acc
per il
"E un
Molis
sede
to 20
to pro
condu
scita e
ni ha c
tutto a
cietà,
ha fatt
CAMPE

La tr

n

F

10