

## **Costituzione del Laboratorio di Analisi Sensoriale e di Consumer Science Alto Adige-Südtirol – SensLab**

### 1. Dotazione strutturale:

Un laboratorio per la valutazione sensoriale deve avere a disposizione diversi spazi e ambienti dove realizzare le attività preparative dei campioni, eseguire vari test e analisi, fare formazione ecc. (come esempio vedere Figure 4, 5 e 6).

Il laboratorio di Analisi Sensoriale e di Consumer Science del Centro Laimburg sarà allestito per poter svolgere attività di analisi sensoriale in base alle normative vigenti a livello europeo (Norma ISO 8589:2007 e Amd 2014), e comprenderà i seguenti locali:

1. *Sala di formazione e addestramento sensoriale,*
2. *Laboratorio di valutazione sensoriale dotata di cabine sensoriali,*
3. *Laboratorio di preparazione dei campioni,*
4. *Laboratorio di analisi sensoriale strumentale,*
5. *Sala riunioni,*
6. *Area decentrata di ricevimento,*
7. *Locale per ufficio e di controllo del sistema informatizzato.*

Questi nuovi spazi destinati alla valutazione sensoriale e agli studi dal consumatore permetteranno di formare panel di giudici addestrati per nuove categorie di prodotti alimentari (carni, pane, prodotti da forno e lattiero-caseari, piante aromatiche, distillati e birra). Per tanto uno dei requisiti fondamentali per un programma sensoriale è la disponibilità di strutture specializzate dedicate all'esecuzione di vari test sensoriali e studi del consumatore.



Figura 4: Cucine per sale di analisi sensoriale adatte per la preparazione dei test (a); Dettaglio di una cabina sensoriale equipaggiata con soluzioni tecniche in grado di modificare o escludere l'influenza dei diversi sensi sul giudizio dei panel (b), Cabine sensoriali isolate dall'ambiente esterno, ideali per prove di analisi molto precise in ambienti controllati: vista interna con accesso diretto alla zona di preparazione (c); Cabine sensoriali isolate dall'ambiente esterno, ideali per analisi molto precise in ambienti controllati: vista esterna (d); Postazioni di assaggio modulari per la formazione dei panel e realizzazione di corsi (e); Cabine sensoriali equipaggiate con illuminazione speciale secondo normativa ISO (f). (Fonte, Labosystems).

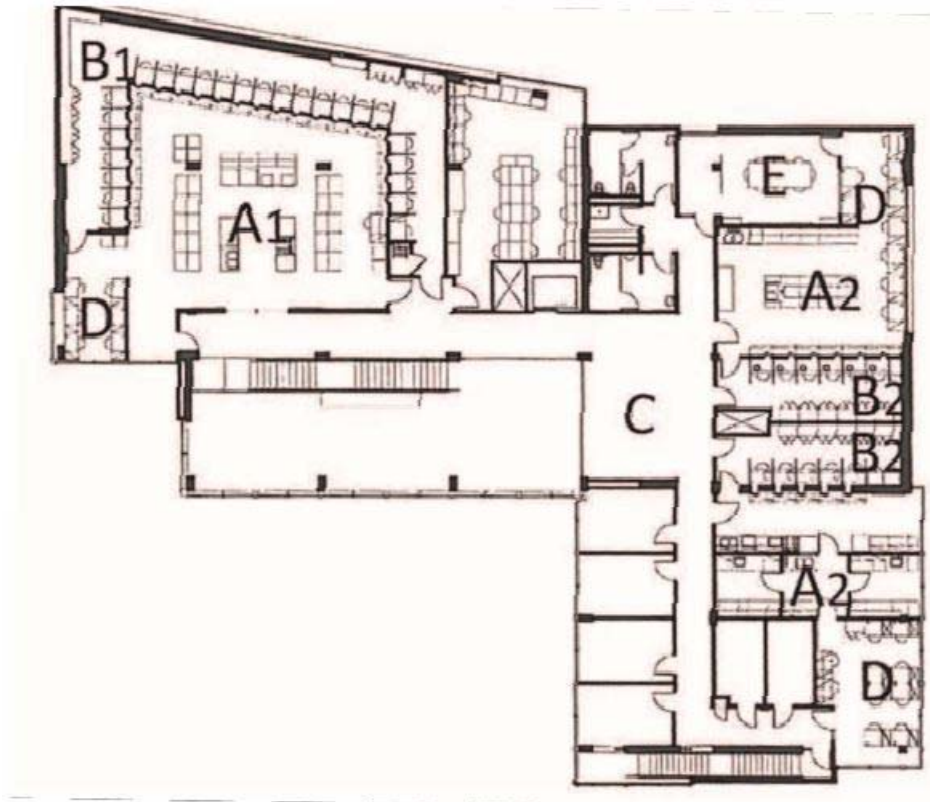


Figura 5: Pianta di una struttura per analisi sensoriali: A1 zona di preparazione che comprende la cucina, A2 zona di preparazione di campioni, B1 area di valutazione sensoriale con 24 cabine sensoriali, B2 area di formazione sensoriale con 12 cabine sensoriali, C area di ricevimento, D, locale per ufficio, E sala riunione (da: *Sensory evaluation of food: Principles and practices* (2ed), by Harry T. Lawless and Hildegard Heymann, New York, Springer Science+Business Media LLC, 2010, 596 pp.).

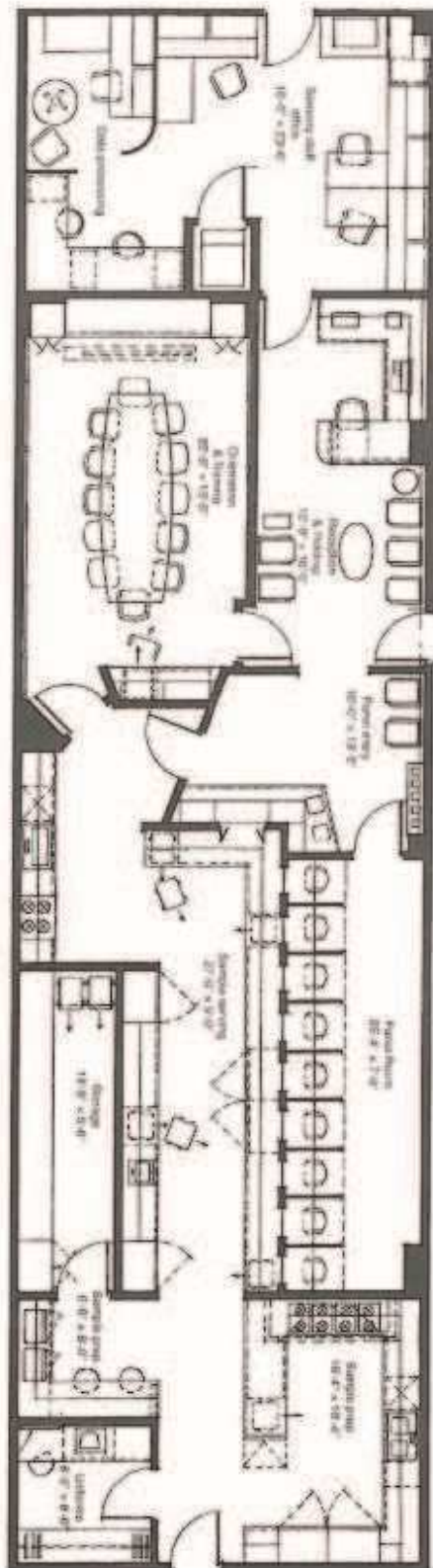


Figura 6: Pianta di una struttura per analisi sensoriali: con zona di preparazione che comprende cucina, zona di preparazione di campioni, area di valutazione sensoriale con cabine sensoriali, area di formazione sensoriale, area ricevimento, spazi per uffici, sala riunione. (da: ASTM 1986, Physical Requirements Guidelines for Sensory Evaluation Laboratories, J. Eggert and K. Zook, Eds. ASTM Special Technical Pub. 913, American Society for Testing Materials, Philadelphia, PA.)