



Aromi e sostanze aromatizzanti impiego, sviluppo di alimenti, normativa, aspetti sensoriali, nuovi trend

venerdì 28 marzo 2025 / 09:30-17:30
ON LINE

in collaborazione con:



AITA
ASSOCIAZIONE
ITALIANA
DI TECNOLOGIA
ALIMENTARE

Attestato di partecipazione

7 crediti formativi
per i tecnologi iscritti all'albo

PROGRAMMA

- Le classi di aromatizzanti e di ingredienti con proprietà aromatizzanti
- Alimenti funzionali, ingredienti e aromi
- L'attuale Repertorio delle sostanze aromatizzanti
- Il quadro normativo delle sostanze aromatizzanti
- L'uso e l'abuso di alcuni termini (NATURALE, SENZA..)
- I nuovi trend del mercato: gli attuali gusti di tendenza
- Nuovi aromatizzanti per alimenti e bevande
- Il gusto Umami e forte attualità: le ragioni del ritorno del suo successo e le sostanze di riferimento
- L'impiego di sostanze esaltanti la percezione sensoriale (effetto kokumi)
- Relazione tra struttura e percezione sensoriale: progettazione di gusti
- Sistemi applicativi di chemorecezione gustativa e olfattiva nello sviluppo di nuovi prodotti
- Correlazione fra analisi strumentale e sensoriale



Docente

Dott. Claudio Ghizzoni
esperto del settore,
Iberchem Italia

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E MODULI

> Per l'iscrizione
è necessario collegarsi al sito
www.cremonafiere.it/qalyfood
entro il 19/03/2025

> Partecipazione on line

> Costo: 280,00€ Iva inclusa

- Il corso si terrà online (ciascun partecipante riceverà un link invito personalizzato)
- L'iscrizione sarà formalizzata solamente al ricevimento del pagamento
- La quota di partecipazione è di €280,00 (I.I) per la quale verrà emessa regolare fattura da parte di CremonaFiere S.p.A. contestualmente al ricevimento del pagamento.