



La determinazione della shelf life e l'approccio sensory & consumer

16 aprile 2026 09:30-17:30 ON LINE

Attestato di partecipazione

7 crediti formativi
per i tecnologi iscritti all'albo

in collaborazione con:



PROGRAMMA

9,30 • 17,30

- Cenni normativi su shelf life, data discadenza, TMC, riferimenti alla legislazione Europea
- Deperimento alimentare: fattori biotici e abiotici
- Tipologie di decadimento alimentare
- Analisi sensoriale per la determinazione della shelf life: introduzione, falsi miti, selezione e addestramento dei giudici, metodi discriminanti (test triangolare) e metodi descrittivi (profili QDA).
- Numerosi esempi con interpretazione dei risultati
- Determinazione della consumer shelf life (il ruolo del consumatore): l'analisi di sopravvivenza e la determinazione della PSF (Probabilità di Decadimento Sensoriale)
- Shelf life primaria e secondaria: esempi

in collaborazione con



Docente

Giovanni Fiorile
Smart Sensory Solutions

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E MODULI

> **Per l'iscrizione è necessario collegarsi al sito www.cremonafiere.it/qualyfood entro il 3/04/2026**

> **Partecipazione on line**

> **Costo: 280,00€** Iva inclusa

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