

CALL FOR PAPERS

I ricercatori sono invitati a presentare i propri contributi scientifici inviando un abstract di massimo 300 parole **entro il 10 ottobre 2014** a convegno.siss@scienzeensoriali.it. I contributi accettati saranno selezionati per presentazioni in forma di poster e per brevi presentazioni orali. Tutti i contributi saranno inoltre inclusi in forma estesa negli atti del convegno. L'accettazione dei contributi sarà comunicata **entro il 24 ottobre 2014**.

ISCRIZIONE

Per iscriversi compilare la scheda di iscrizione sul sito www.scienzeensoriali.it entro il **7 novembre 2014**.

Quota Soci SISS	260 euro
Quota Non Soci	360 euro
Quota Studenti	180 euro

Sono inclusi il materiale congressuale, i coffee break e lunch, la cena sociale e gli atti del convegno.

INFO

Segreteria SISS: segreteria@scienzeensoriali.it
tel: +39 340 5462245
www.scienzeensoriali.it
eventi.fmach.it/VconvegnoSISS

COMITATO ORGANIZZATORE

Segreteria SISS: Sara Spinelli
Fondazione Edmund Mach: Flavia Gasperi, Eugenio Aprea, Emanuela Betta, Franco Biasioli, Luca Cappellin, Cristina Castellani, Mathilde Charles, Isabella Endrizzi, Alessandro Gretter, Andrea Romano, Jessica Zambanini

COMITATO SCIENTIFICO

Erminio Monteleone, Ella Pagliarini, Flavia Gasperi, Massimo Barnabà, Fiorella Sinesio, Mario Zannoni, Gian Paolo Zoboli, Silvia Abbà, Lucia Bailetti, Monica Laureati, Silvana Cavella, Edi Piasentier

Con il patrocinio di:



26 - 28 NOVEMBRE 2014

Fondazione Edmund Mach
PALAZZO DELLA RICERCA E DELLA CONOSCENZA
Via E. Mach 1 - San Michele all'Adige (Trento)

V CONVEGNO NAZIONALE Società Italiana di Scienze Sensoriali

Con il sostegno di:



Le scienze sensoriali permettono di collegare la prospettiva sul prodotto e sulle sue caratteristiche sensoriali con il punto di vista dei consumatori, considerando quindi motivazioni, aspettative, preferenze ed emozioni. Durante il convegno ognuno di questi argomenti sarà affrontato con particolare attenzione agli avanzamenti metodologici, approfondendo le seguenti tematiche:

I - Innovare e valorizzare le produzioni vegetali:

dalla selezione varietale alla valorizzazione della diversità sensoriale

II - Capire il comportamento dei consumatori:

basi e dinamiche del gradimento, attese, emozioni e scelte di consumo

III - Nuove frontiere per lo studio della percezione sensoriale:

metodi dinamici, rapidi e neuroscienze

IV - Coniugare piacere e benessere:

aspetti nutrizionali, salutistici ed edonici nella percezione dei prodotti



**Premio SISS
Giovani Ricercatori 2014
& Premio Adacta International
in Sensory & Consumer Science**



Saranno assegnati 5 premi ai migliori lavori di ricerca in ambito sensoriale presentati al V Convegno Nazionale da giovani ricercatori entro i 28 anni di età. Al miglior lavoro sarà assegnato il Premio Adacta International in Sensory & Consumer Science in memoria di Annalisa Intermoia, del valore di 1500 euro. Ai successivi quattro migliori lavori saranno assegnati i premi SISS per Giovani Ricercatori 2014, del valore di 500 euro ciascuno.

La deadline per l'invio dell'abstract è il **10 ottobre 2014** e per l'invio della domanda è il **31 ottobre 2014**.

Il bando completo è disponibile su www.scienze sensoriali.it

PROGRAMMA

Il convegno sarà suddiviso in quattro sessioni principali, ognuna delle quali ospiterà un keynote speaker su invito. Sono inoltre previste tre sessioni poster con brevi presentazioni orali dei lavori selezionati e una sessione dedicata ai vincitori dei premi.

MERCOLEDÌ 26 NOVEMBRE

12:00 Registrazione dei partecipanti & Aperitivo di benvenuto

14:00 Saluti & Introduzione

14:30 **Sessione I: Innovare e valorizzare le produzioni vegetali**

Introduce e coordina: Flavia Gasperi, Fondazione Edmund Mach

Invited speaker:

Walter Guerra, Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale di Laimburg

16:15 Coffee break

16:45 **Sessione poster A:** Presentazioni flash

GIOVEDÌ 27 NOVEMBRE

09:00 **Sessione II: Capire il comportamento dei consumatori**

Introduce e coordina: Monica Laureati, Università degli Studi di Milano

Invited speaker:

David Morizet, Bonduelle, R&D - Sensory & Consumer Science

10:45 Coffee break

11:15 **Sessione Poster B:** Presentazioni flash

12:45 Pranzo

14:15 **Sessione III: Nuove frontiere per lo studio della percezione sensoriale**

Introduce e coordina: Erminio Monteleone, Università degli Studi di Firenze

Invited speakers:

Davide Giacalone, Department of Food Science, University of Copenhagen

Tessa Marzi, NEUROFARBA, Università degli Studi di Firenze

16:00 Coffee break

16:30 **Sessione Premio SISS Giovani Ricercatori 2014**

& Premio Adacta International in Sensory & Consumer Science

Introduce e coordina: Ella Pagliarini, Università degli Studi di Milano

20.00 **Cerimonia consegna premi & Cena sociale**, Castello del Buonconsiglio (TN)

VENERDÌ 28 NOVEMBRE

09:00 **Sessione IV: Coniugare piacere e benessere**

Introduce e coordina: Fiorella Sinesio, CRA-NUT, Roma

Invited speaker:

Laura Rossi, CRA-NUT, Roma

10:45 Coffee break

11:15 **Sessione Poster C:** Presentazioni flash

12:45 Conclusioni e prospettive: Il progetto Italian Taste

Flavia Gasperi e Erminio Monteleone

13:15 Aperitivo di chiusura

