

Il Corso si terrà ON LINE e ciascun partecipante riceverà un invito riservato.

**CREMONAFIERE**  
DELIVERING BUSINESS OPPORTUNITIES



**I SEMINARI DI  
QUALYFOOD**

**CORSO DI FORMAZIONE *ON-LINE***

**AROMI, COMPOSTI AROMATIZZANTI E  
PROPRIETÀ SENSORIALI  
AGGIORNAMENTI TECNICI E NORMATIVI**

7 crediti formativi per i tecnologi iscritti all'albo



Segreteria Organizzativa

Tel. 0372 598011 interno 2  
(amministrazione/segreteria)  
(lun-mer-ven ore 9 - 12)

[qualyfood@cremonafiere.it](mailto:qualyfood@cremonafiere.it)  
[www.cremonafiere.it/qualyfood](http://www.cremonafiere.it/qualyfood)

**CREMONAFIERE**  
DELIVERING BUSINESS OPPORTUNITIES

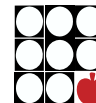
Piazza Zelioli Lanzini, 1 - 26100 Cremona  
Tel. 0372 598011



**4 marzo 2021**

**Orario: 9,30 - 17,30**

In collaborazione con:



**AITA**  
ASSOCIAZIONE  
ITALIANA  
DI TECNOLOGIA  
ALIMENTARE

# PROGRAMMA

4 marzo 2021

Orario: 9,30 - 17,30

- Principali classi di aromatizzanti
- Il quadro normativo delle sostanze aromatizzanti
- Il Repertorio delle sostanze aromatizzanti: aggiornamenti
- Uso del termine "naturale"
- Evoluzione del mercato
- Nuovi aromatizzanti per alimenti e bevande
- Ingredienti con proprietà aromatizzanti
- Il gusto Umami e le sostanze di riferimento
- I gusti di tendenza e l'esaltazione della percezione sensoriale (effetto kokumi)
- Relazione tra struttura e sensazione
- Sistemi di chemorecezione gustativa e olfattiva nello sviluppo di nuovi prodotti
- Correlazione fra analisi strumentale e sensoriale

## Docente :

Dr. Claudio Ghizzoni, esperto del settore, Iberchem Italia



## Modulo d'iscrizione

### La partecipazione è ON LINE

La quota di partecipazione è di € 250 (iva inclusa).

- Per le iscrizioni è necessario compilare il modulo on-line all'indirizzo [www.cremonafiere.it/qualyfood](http://www.cremonafiere.it/qualyfood) ed effettuare il pagamento entro il 22 febbraio 2021; il partecipante risulterà iscritto solo al ricevimento del pagamento della quota di iscrizione.

- CremonaFiere emetterà fattura elettronica, al ricevimento del pagamento, come segue:

Per le aziende: l'originale della fattura elettronica verrà recapitato secondo il canale di ricezione prescelto.

Per i privati, minimi e forfettari: l'originale della fattura elettronica sarà disponibile nell'apposita area riservata del sito web dell'Agenzia delle Entrate.

Ai partecipanti sarà rilasciato un  
attestato di partecipazione

[www.cremonafiere.it/qualyfood](http://www.cremonafiere.it/qualyfood)