

# International Academy of Sensory Analysis: ed è Brasile

Il Brasile è via via più attento alla difesa e al miglioramento del proprio patrimonio alimentare e quindi l'analisi sensoriale sta crescendo. E se il primo – con il caffè, la cachaça, la carne, la frutta e i suoi succhi, solo per citare i prodotti nei quali il paese primeggia – è davvero imponente, l'analisi sensoriale sta avendo un forte sviluppo, tanto che sono oltre cinquanta i centri che hanno progetti in materia.

Nel 2000 il Brasile, attraverso Douglas Wagner Franco, professore di chimica all'Università di San Paolo nella quale ha ricoperto alte posizioni nella rettoria e già direttore dell'Istituto di Chimica e Fisica di San Carlos, ha conosciuto il modello europeo di questa disciplina al quale si è affezionato trovandolo particolarmente consono agli obiettivi che si propone il settore alimentare.

Così, non solo il professor Douglas fu il primo brasiliano ad aderire a Iasa alla sua costituzione, ma nello scorso mese di marzo ha voluto presentare l'accademia alla comunità scientifica e industriale del suo Paese attraverso un meeting di due giorni che si è svolto a San Carlos.

A rappresentare Iasa sono stati il presidente Mario Fregoni, il vicepresidente Roberto Zironi e il segretario accademico Luigi Odello che hanno svolto una serie di relazioni sugli strumenti e sui metodi di analisi sensoriale, sulle tendenze sensoriali nel mondo e sulla correlazioni tra dati strumentali e dati sensoriali.

Per due giorni l'auditorium di San Carlos è stato gremito di accademici (presenti professori e ricercatori di molte università brasiliane), alti esponenti di



organismi che si occupano di metodi di misura e di valutazione, imprenditori, tecnici e studenti che, non solo spettatori, si sono cimentati in una serie di test su cachaça, caffè e vino. Il tutto non poteva quindi che finire con uno splendido pranzo nella fattoria di Bonucci, unica a San Carlos a coltivare la vite e a fare il vino in una zona dove l'arbusto di Bacco proprio a suo agio non è.

Oggi Iasa in Brasile vanta 13 aderenti ed è quindi presumibile che possa essere fondata a breve una sezione a tutti gli effetti. L'incarico – ma poteva essere altrimenti? – è stato ovviamente affidato al professor Douglas, nominato commissario sul campo.

Tra gli obiettivi primari della nascente sezione si annoverano: la creazione di un vero network federale in grado di esprimere metodi di valutazione standardizzati, l'esecuzione di indagini sulla percezione degli alimenti più importanti anche al fine della tutela e dell'innovazione, la promozione dell'impiego dell'analisi sensoriale nelle imprese, il potenziamento dell'attività di analisi sensoriale nelle università e la formazione in analisi sensoriale a tutti i livelli.

A questo proposito è interessante osservare che Douglas ha già introdotto l'analisi sensoriale nel corso di laurea in Chimica degli Alimenti che trova sede presso il proprio istituto, assicurando di fatto nuove competenze ai tecnici che andranno a operare nel settore alimentare, ma anche un nuovo positivo rapporto tra analisi sensoriale e analisi strumentale.

