Nella nostra storia abbiamo avuto il piacere di lavorare molto in analisi sensoriale con cuochi e pasticceri: non solo hanno una capacità discriminante fuori dal comune che deriva da una sensibilità superiore alla media, ma anche una capacità descrittiva notevole, limitata solo in alcuni casi dal lessico di cui dispongono. Insomma, hanno una soglia di percezione straordinariamente bassa, quindi colgono note a livelli non percepibili da altri. Sul perché di questa caratteristica che li accomuna stiamo indagando, ma sin d'ora si possono formulare alcune ipotesi. (...)

L'articolo:
http://www.assaggiatori.com/blog/index.php/2012/12/24/cuochi-e-pasticceri-i-primi-della-classe-in-analisi-sensoriale/

Sull'argomento:

http://www.assaggiatori.com/blog/index.php/2013/10/07/l-analisi-sensoriale-per-linnovazione-del-cibo/

Passato...prossimo:
http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=4913:la-progettazione-del-prodotto-e-lanalisi-sensoriale&catid=112:nutrizione&Itemid=104