

INFORMAZIONI PERSONALI

Mathilde Charles



 [Redacted] Italia

 [Redacted]

 [Redacted]

Sesso Femile | Data di nascita [Redacted] | Nazionalità Francese

OCCUPAZIONE PER LA QUALE
SI CONCORRE
OCCUPAZIONE DESIDERATA

Docente per assaggio guidato sulle mele nel ciclo dei incontri di degustazione di prodotti trentini

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Da 2013 ad oggi

Tecnologa in analisi sensoriale

Gruppo di Ricerca "Qualità Sensoriale", Dipartimento di Qualità Alimentare e Nutrizione, Centro Ricerca e Innovazione, Fondazione Edmund Mach (FEM), Via E. Mach 1, 38010 San Michele all'Adige (TN), <https://sites.google.com/a/fmach.it/laboratoriosensoriale/home>

- Guida e monitoraggio dei panel addestrati, analisi e rendiconto dei risultati per diversi studi sensoriali utilizzando diverse metodologie (metodi statici o dinamici e quelli alternativi o più convenzionali) per indagare la percezione di diversi prodotti alimentari (mela, caffè, sale, acqua di cocco, prodotti italiani, ecc) e i diversi meccanismi coinvolti.
- Gestione dello spazio sensoriale e il sito web di FEM laboratorio sensoriale
- Coinvolgimento e partecipazione a progetti di ricerca differenti sulla qualità sensoriale dei prodotti alimentari
- Attività didattica
 - Docente per il corso di analisi sensoriale "Il Dialogo con il Vino" (Executive Master in Wine Export Management, marzo 2015)
 - Assistente docente (4 ° anno di laurea tecnica sulla trasformazione agro-alimentare, la Fondazione Mach liceo agricolo, gennaio-febbraio 2015)
 - Docente del corso - "metodi sensoriali veloci e dinamici" - Corso intensivo per sensoriali Project Manager (organizzato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali, maggio 2014)
 - Docente del corso "Analisi Sensoriale" - CORNUCOPIA scuola estiva di dottorato di ricerca (corso di enologia e vino lieviti, Settembre 2013)

Attività o settore Ricerca in analisi sensoriale

Da 2009 a 2012

Dottoranda in analisi sensoriale

Gruppo di ricerca Agroalimentare sui prodotti e processi, Groupe ESA, Angers, Francia e UMR CNRS GEPEA 6144, Alimenti Aroma Qualità Research Team, ONIRIS, Nantes, Francia

- Guida e monitoraggio di panel addestrati (due volte a settimana, gruppo di 15 giudici, più di 100 ore)
- Sviluppo di un un protocollo di allenamento per valutare le mele e in particolare le note aromatiche
- Conduzione ed organizzazione di test di consumatore (5 settimane, più di 200 consumatori)
- Disegno di un progetto che utilizza un concetto innovativo 'Mouth to Nose merging system' per studiare le interazioni aroma-gusto-texture (organizzazione dell'esperimento, reclutamento e la formazione di un panel di 15 giudici, svolgimento di più di 100 sedute individuali, misure delle caratteristiche fisico-chimiche del prodotto)
- Analisi di dati con vari software e metodi diversi (statistica descrittiva, metodi multidimensionali, tecniche di preference mapping)
- Comunicazione di risultati (poster e presentazioni orali a congressi nazionali ed internazionali, articoli per riviste scientifiche e tecniche internazionali)
- Insegnamento di analisi sensoriale corsi pratici (1 ° e 2 ° anno di master gli studenti, 2011 e 2012)
- Tutoraggio di una tirocinante (2011) e partecipazione al tutoraggio di progetti degli studenti di Master (2011 e 2012)

Attività o settore Ricerca in analisi sensoriale

2009 Progetto di sei mesi (tesi di Master)

Dipartimento Technical Consumer Insight presso Unilever Deutschland GmbH, Centro di Eccellenza Dry Foods, Heilbronn, Germania

- Sviluppo di applicazioni del metodo di profilo Flash all'interno del reparto sensoriale di Unilever, sui prodotti salati caldi, in confronto al Flavour profilo
 - Reclutamento un pannel interno, esecuzione delle sedute di lavoro con un panel esterno ed uno interno
 - Analisi dei dati in termini di ripetibilità, riproducibilità, efficienza e nel confronto tra gruppi di esperti ed interni

Attività o settore Ricerca in analisi sensoriale

2008 Progetto di ricerca di cinque mesi

Istituto di alimentazione, nutrizione e salute umana - Massey University, Albany, Auckland, Nuova Zelanda

- Formulazione di prodotti migliorati nel sapore della carne arricchito di proteine idrolizzate carne
- Conduzione di test sensoriali qualitativo (focus group) e di preferenza

Attività o settore Ricerca in analisi sensoriale

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Da 2009 a 2012 Dottorato di ricerca in analisi sensoriale

Groupe ESA (Angers, France) and ONIRIS (ex-ENITIAA, Nantes, France)

« Contribution to methodological reflections related to consumer preference study and sensory interactions - An application on apples »

Da 2006 a 2009 Diplome d'ingénieur in agroalimentare

AgroSup Digione (ex ENSBANA, Dijon, Francia)

- Food Chemistry, Technologie Alimentari, Analisi Sensoriale, Nutrizione, Statistica, Comunicazione e Management) con una specializzazione in sviluppo di nuovi prodotti,

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Francese

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C2	C2	C2	C2	C2
	TOEIC (750 / 990)				
Italiano	C2	C2	C2	C2	C2
Tedesco	A2	A2	A2	A2	A2
Spagnolo	A2	A2	A2	A2	A2

Competenze informatiche

- Buona padronanza degli strumenti Microsoft Office
- Buona padronanza di software di statistica (R, Statistica, Statgraphics, Senstools, ExcelStat, SAS, Spad, Matlab)
- Buona padronanza di software di Analisi Sensoriale (Fizz, Eye Question, Minitab)

Patente di guida

Permis B (Francese)

ULTERIORI INFORMAZIONI

Publicationi in giornali internazionali peer- reviewed

- De Marchi F., Aprea E., Endrizzi I., Charles M., Betta E., Corollaro M.L., Cappelletti M., Ferrentino G., Spilimbergo S., Gasperi F. (2015). Effects of Pasteurization on Volatile Compounds and Sensory Properties of Coconut (Cocos nucifera L.) Water: Thermal vs. High-Pressure Carbon Dioxide Pasteurization. *Food and Bioprocess Technology*.
- Charles M., Romano A., Yener S., Barnabà M., Navarini L., Mark T. D., Biasioli F., & Gasperi F. (2015). Understanding flavour perception of espresso coffee by the combination of a dynamic sensory method and in-vivo nosespace analysis. *Food Research International*, 69, 9-20.
- Corollaro M.L., Manfrini L., Endrizzi I., Aprea E., Demattè M.L., Charles M., Bergamaschi M., Biasioli F., Zimbordi M., Corelli Grappadelli L., Gasperi F. (2014). The effect of two light management practices on the sensory quality of apple: fruit thinning by shading or photo-selective nets. *Journal of Horticultural Science & Biotechnology*, 90(1), 99-107.
- Cappelletti M., Ferrentino G., Endrizzi I., Aprea E., Betta E., Corollaro M.L., Charles M., Gasperi F., Spilimbergo S. (2014). High Pressure Carbon Dioxide pasteurization of Coconut Water: a sport drink with high nutritional and sensory quality. *Journal of Food Engineering*, 145, 73-81.
- Endrizzi I., Torri L., Corollaro M.L., Demattè M.L., Aprea E., Charles M., Biasioli F. and Gasperi F. (2014). A conjoint study on apple acceptability: sensory characteristics and nutritional information. *Food Quality and Preference*, 40 (A), 39-48.
- Corollaro M.L., Aprea E., Endrizzi I., Betta E., Demattè M.L., Charles M., Bergamaschi M., Costa F., Biasioli F., Corelli Grappadelli L., Gasperi F. (2014). A combined sensory-instrumental tool for apple quality evaluation. *Postharvest Biology and Technology*, 96, 135-144.
- Demattè M.L., Pojer N., Endrizzi I., Corollaro M.L., Betta E., Aprea E., Charles M., Biasioli F., Zampini M. & Gasperi F. (2014). Effects of the sound of the bite on apple perceived crispness and hardness. *Food Quality and Preferences*, 38, 58-64.
- Vigneau E., Charles M. & Chen M. (2014). External preference segmentation with additional information on consumers: a case study on apples. *Food Quality and Preference*, 32(A), 83-92.
- Charles M., Point P., Texier F., Arvisenet G., Vigneau E., Mehinagic E., Prost C. (2013). The "Mouth to Nose Merging System": a novel approach to study sensory interactions. *Food Quality and Preference*. 28(1), 264-270.

Comunicazioni orali in
 conferenze internazionali e
 nazionali

- Romano A.*, Charles M., Yener S., Gaysinski S., Navarini L., Gasperi F. and Biasioli F. PTR-ToF-MS for the study of coffee quality: the role of the time dimension. 7th PTRMS conference, February 14th-19th, Obergurgl, Austria
- Aprea E.*, Charles M., Endrizzi I., Betta E., Biasioli F., Gasperi F. Profiling of apple volatile compounds by solid phase microextraction and comprehensive two dimensional gas chromatography with quadrupole mass spectrometry. 4th MS Food Day, October 7th - 9th, 2015, Foggia, Italy.
- Khomenko I.*, Cappellin L., Charles M., Marini F., Gasperi F., Biasioli F. Prediction of anise flavour in apple from GC-MS and PTR volatile profiling. 4th MS Food Day, October 7th - 9th, 2015, Foggia, Italy.
- Charles M., Romano A., Yener S.*, Barnabà M., Märk T.D., Biasoli F., Navarini L., Gasperi F., Dynamism of coffee aroma perception: a study combining real-time sensory and instrumental techniques. CoCoTea 2015: 3rd International Congress on Cocoa, Coffee and Tea. 22nd - 24th June 2015, Aveiro, Portugal.
- Charles M.*, Romano A., Yener S., Barnabà M., Navarini L., Biasioli F., & Gasperi. L'accoppiamento di 2 metodi dinamici per lo studio della percezione del flavour del caffè. V Convegno della Società Italiana di Scienze Sensoriali, 26th – 28th November 2014, San Michele all'Adige, Italy. SISS Young Researcher Award.
- Charles M.*, Maitre I., Mehinagic E., Prost C., Symoneaux R., Ouvrard C., Vigneau E. Products selection strategies to better identify sensory key-drivers in a preference mapping, case study on apples. 3rd VégéConso Symposium, 13rd - 14th January 2014, Angers, France.
- Endrizzi I., Charles M.*, Corollaro M.L., Demattè M.L., Aprea E., Gasperi F. Effects of sensory characteristics and health information on fresh unprocessed products : conjoint studies on apple acceptability. 3rd VégéConso Symposium, 13rd - 14th January 2014, Angers, France.
- Vigneau E.*, Charles M., Mehinagic E., Symoneaux R., Ouvrard C., Maitre, I. An integrative method for identifying different types of apple loves : who and why ? 3rd VégéConso Symposium, 13rd - 14th January 2014, Angers, France.
- Prost C.*, Poinot P., Charles M., Arvisenet G., Texier F., Lethuaut L., Mehinagic E., Vigneau E. Innovative methods measuring sensory interactions. 3rd VégéConso Symposium, 13rd - 14th January 2014, Angers, France.
- Cappelletti M., Ferrentino G., Endrizzi I., Aprea E., Betta E., Corollaro M.L., Charles M., Gasperi F., Spilimbergo S.* Supercritical Carbon Dioxide Pasteurization of Coconut Water, a Sport Drink with a High Vitaminic and Nutritional Content. Winter Universiade Conference. 9th - 10th December 2013, Rovereto, Italy.
- Demattè M.L.*, Pojer N., Endrizzi I., Corollaro M.L., Betta E., Aprea E., Charles M., Biasioli F., Zampini M. & Gasperi F. The sound of chewing and its influence on apple preference drivers. 10th Pangborn Sensory Science Symposium, 10th – 15th August 2013, Rio de Janeiro, Brasil.
- Charles M.*, Symoneaux R., Maitre I., Vigneau E., Prost C., Mehinagic E. Apple consumer segmentation by integrative methods: when sensory sciences meet social sciences. II International Symposium on Horticulture in Europe – SHE2012, 1st - 5th July 2012, Angers, France.
- Symoneaux R.*, Maitre I., Charles M., Mehinagic E. Do apple visual characteristics influence trained taster's perception. II International Symposium on Horticulture in Europe – SHE2012, 1st - 5th July 2012, Angers, France.
- Vigneau E.*, Charles M., Chen M. External preference segmentation with additional information on consumers. 11th Sensometrics, 10th - 13th July 2012, Rennes, France.
- **Charles M.***, Vigneau E., Symoneaux R., Maitre I., Prost C., & Mehinagic E. Pomme de reinette ou pomme d'Api? Etude des segments de consommateurs de pommes et des déterminants sensoriels des préférences associés. Colloque VégéConso ,16th - 17th January 2011, Angers, France.

Comunicazioni con poster in conferenze internazionali

- Charles M.*, Endrizzi I., Aprea E., Zambanini J., Betta E., Gasperi F. The multisensory dynamic experience that takes place when eating an apple. 11th Pangborn Sensory Science Symposium, 23th - 27th August 2015, Gothenburg, Sweden.
- Endrizzi I., Charles M.*, Aprea E., Zambanini J., Betta E., Gasperi F. Acceptability of scab-resistant apple cultivars. 11th Pangborn Sensory Science Symposium, 23 th - 27th August 2015, Gothenburg, Sweden.
- Lozano L.*, Charles M., Endrizzi I., Guerra W., Gasperi F. Comparison of two independent trained panels: method evaluation for apple sensory profiles. 11th Pangborn Sensory Science Symposium, 23 th - 27th August 2015, Gothenburg, Sweden.
- Charles M.*, Romano A., Yener S., Barnabà M., Navarini L., Biasioli F., Gasperi F. Dynamism of flavour perception phenomena: complementarity of sensory and instrumental temporal methods. Eurosense: A sense of life - 6th European Conference on Sensory and Consumer Research, 7th - 10th September 2014, Copenhagen, Denmark.
- Charles M.*, Corollaro M.L., Zambanini J., Aprea E., Endrizzi I., Magnago P., Gasperi F. Sensory comparison of organically and conventionally produced scab-resistant apples. Eurosense: A sense of life - 6th European Conference on Sensory and Consumer Research, 7th - 10th September 2014, Copenhagen, Denmark.
- Corollaro M.L., Charles M.*, Manfrini, L., Endrizzi I., Aprea E., Zanella A., Corelli Grappadelli L., Gasperi F. Influence of different climatic conditions on the sensory quality of apples. Eurosense: A sense of life - 6th European Conference on Sensory and Consumer Research, 7th - 10th September 2014, Copenhagen, Denmark.
- Corollaro M.L.*, Aprea E., Endrizzi I., Demattè M.L., Charles M., Costa F., Magnago P., Biasioli F., Corelli Grappadelli L., Gasperi F. Application of a new sensory-instrumental tool for the evaluation of promising apple genotypes. 3rd VégéConso Symposium, 13rd - 14th January 2014, Angers, France.
- Charles M.*, Romano A., Yener S., Miori S., Biasioli F., Gasperi F. Understanding the dynamics of perception by the combination of sensory and instrumental methods: preliminary results of a study on coffee. 3rd MS Food Day, 9th - 11th October 2013, Trento, Italy. Best Poster Award.
- Endrizzi I.*, Aprea E., Betta E., Corollaro M.L., Charles M., Gasperi F. Supercritical Carbon Dioxide Pasteurization of Coconut Water, a Sport Drink with a High Vitaminic and Nutritional Content. Universiade Conference. 9th - 10th December 2013, Rovereto, Italy.
- Aprea E.*, Corollaro M.L., Betta E., Endrizzi I., Charles M., Demattè M.L., Gasperi F. Predicting odour attributes in apple from SPME/GC-MS data. 3rd MS Food Day, 9th - 11th October 2013, Trento, Italy.
- Charles M., Maitre I.*, Symoneaux R., Vigneau E., Prost C., Mehinagic E. Integrative approach of consumer segmentation according to the sensory preference keydrivers and consumer behavior. 10th Pangborn Sensory Science Symposium, 10th - 15th August 2013, Rio de Janeiro, Brasil.
- Endrizzi I., Aprea E., Betta E., Corollaro M.L., Demattè M.L., Charles M., Romano A., Biasioli A., Gasperi F.* How does flavouring influence apple liking? 10th Pangborn Sensory Science Symposium, 10th - 15th August 2013, Rio de Janeiro, Brasil.
- Charles M.*, Maitre I., Symoneaux R., Vigneau E., Prost C., Mehinagic E. Impact of the product-space choice when using preference mapping. 5th European Conference on Sensory and Consumer Research, 9th - 12th September 2012, Bern, Switzerland.
- Charles M.*, Maitre I., Symoneaux R., Vigneau E., Prost C., Mehinagic E. Unraveling apple consumer segmentation by the identification of associated sensory preference keydrivers. II International Symposium on Horticulture in Europe - SHE 2012, 1st - 5th July 2012, Angers, France.
- Blasi M.*, Brémond M., Charles M. Consumer segmentation and elicitation of the key drivers: a case study with apples. Agrostat 2012 - 2th European Symposium on Statistical Methods for the Food Industry, 28th February - 2nd March 2012, Paris, France.
- Charles M.*, Symoneaux R., Maitre I., Vigneau E., Prost C., Mehinagic E. Do the size and nature of product-space influence the hierarchy of preference key drivers? An application on apples. 9th Pangborn Sensory Science Symposium, 4th - 8th September 2011, Toronto, Canada.