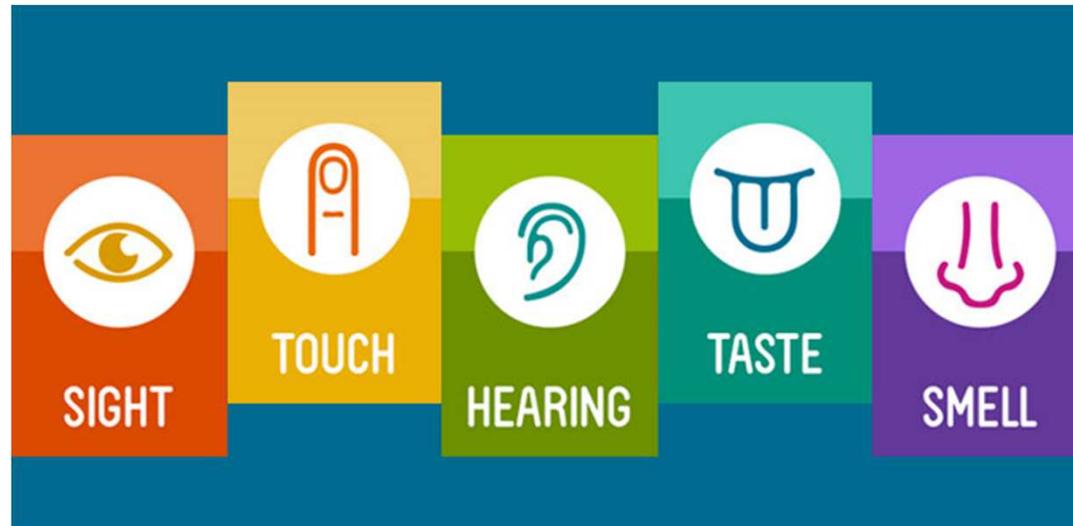


I 5 sensi per scoprire i salumi



Cos'è l'analisi sensoriale?



“un metodo scientifico usato per risvegliare, misurare, analizzare e interpretare quelle risposte ai prodotti che sono esito della percezione tramite i sensi della vista, dell'olfatto, del tatto, del gusto e dell'udito”

Cosa serve per fare Analisi sensoriale?

- Panel di giudici



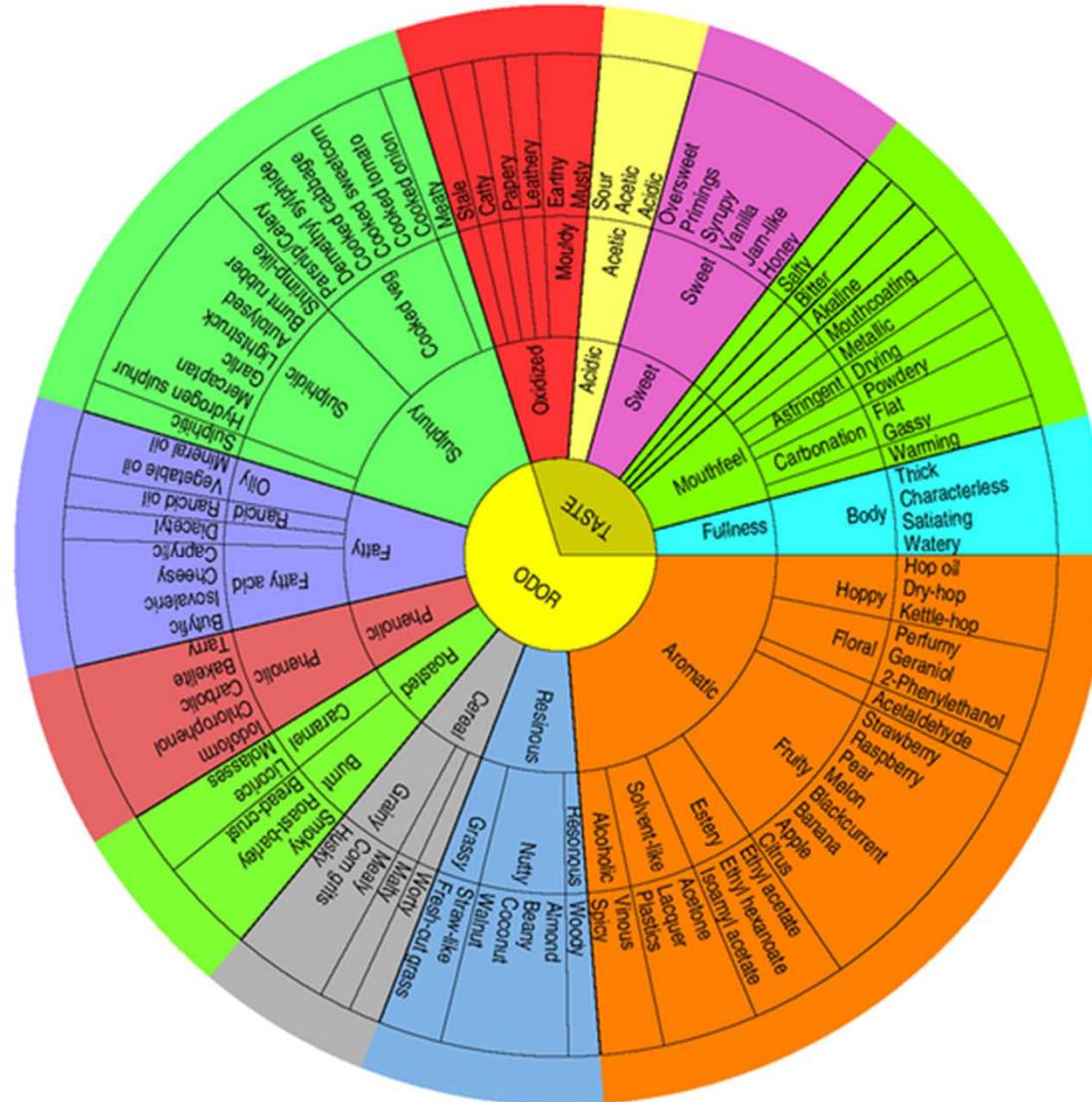
Cosa serve per fare Analisi sensoriale?

- Laboratori di assaggio



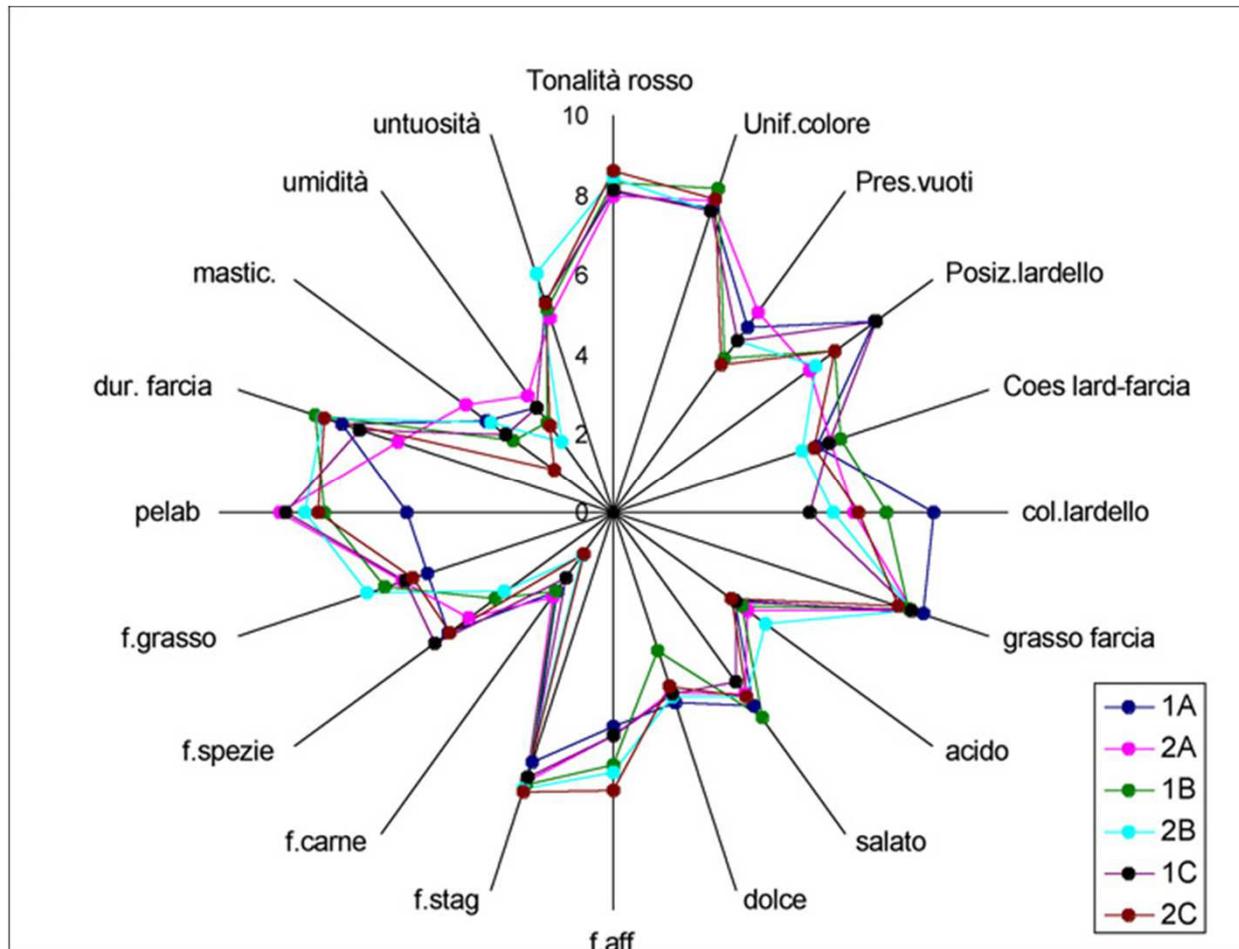
Cosa serve per fare Analisi sensoriale?

- Metodi descrittivi



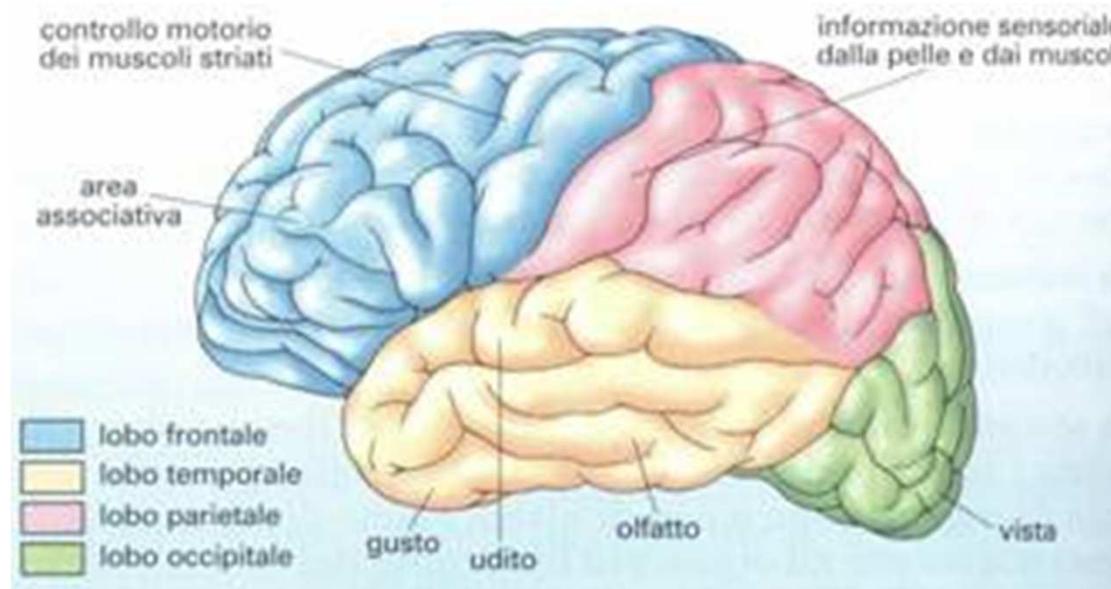
Cosa serve per fare Analisi sensoriale?

- Elaborazione statistica



I 5 sensi

Il Sistema Nervoso e il cervello: motore dei sensi e banca dati.



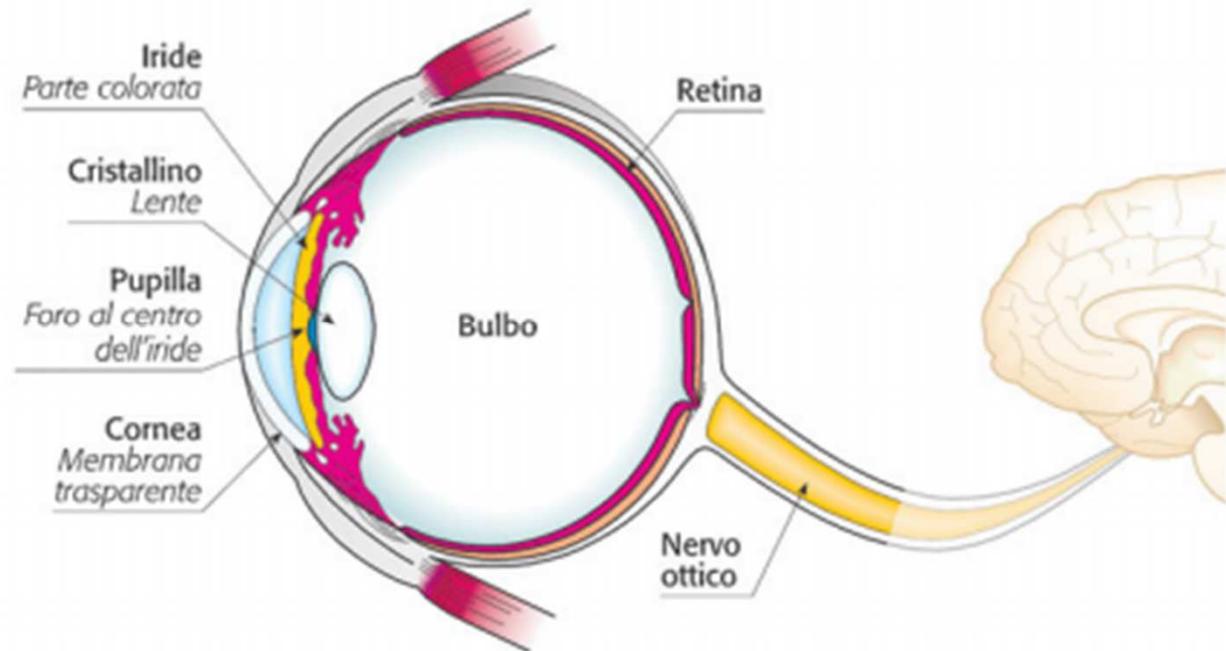
Si può allenare il cervello?

- Memoria
- Pratica
- Curiosità



La vista

L'occhio: una cinepresa di muscolo e neuroni



La prima impressione conta!



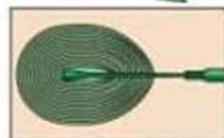
Il tatto

Non solo pelle!

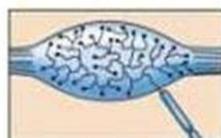
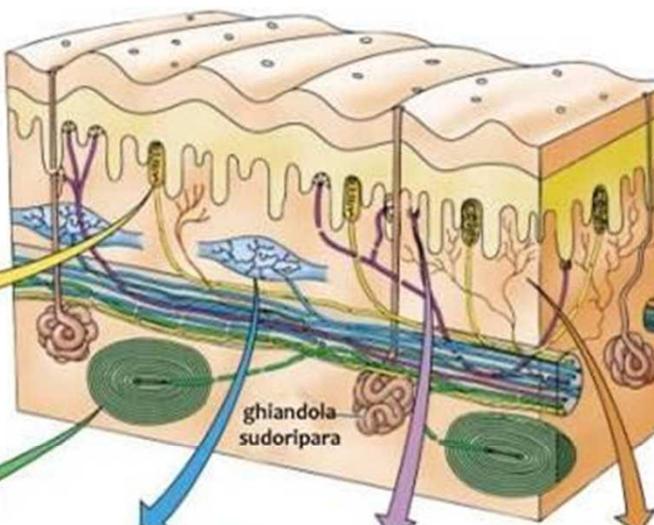
organuli del tatto



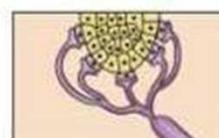
corpuscili di Meissner:
percepiscono la pressione
differenziale (importanti
per afferrare oggetti di
piccole dimensioni)



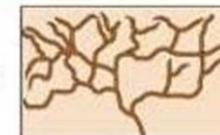
Corpuscoli di Pacini:
sensibili alle vibrazioni
quindi a variazioni
pressorie rapide e
differenziate



Corpuscili di Ruffini:
misurano la
variazione di tensione
nel derma



dischi di Merkel:
registrano la pressione
esercitata sulla cute
(individuazione
pressioni persistenti)



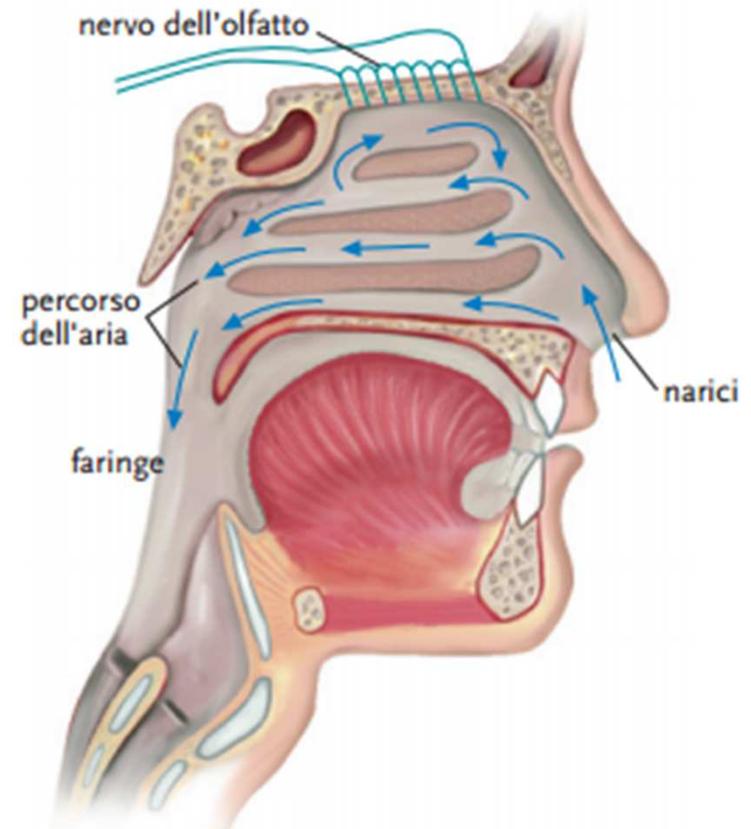
terminazioni libere.
Mielizzate: funzionano
come recettori piliferi
e percepiscono il
movimento;
Non mielizzate:
rispondono a stimoli
dolorosi



L'olfatto

50 milioni di cellule
per analizzare gli odori

...e gli aromi?



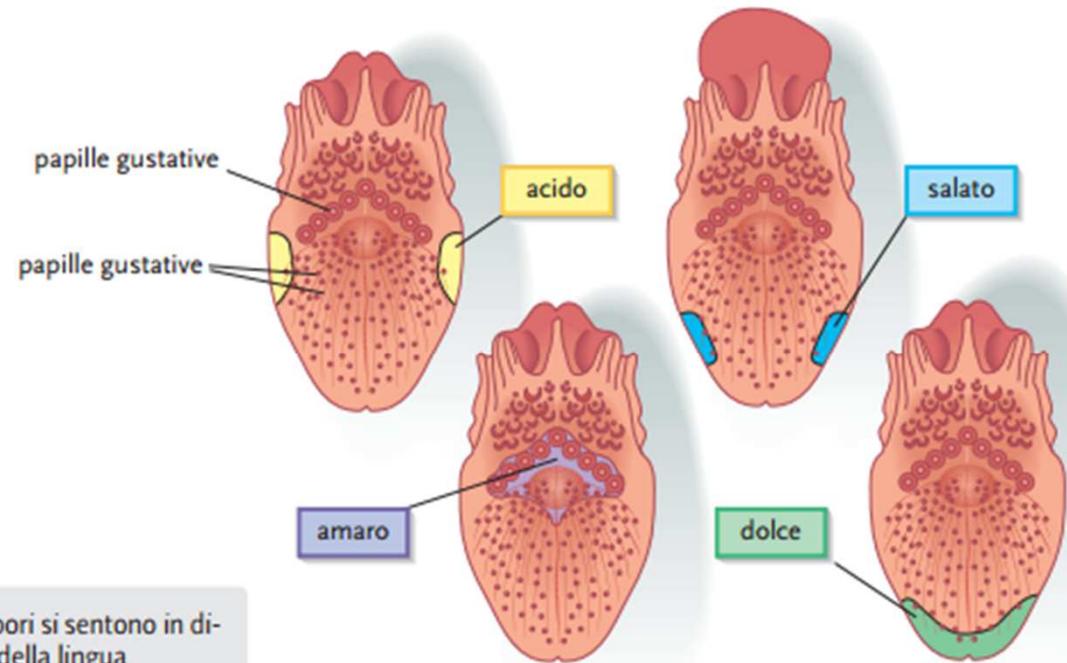


Il gusto

Sapori: dolce, salato, acido, amaro e...
umami

Aromi

Sensazioni
trigeminali



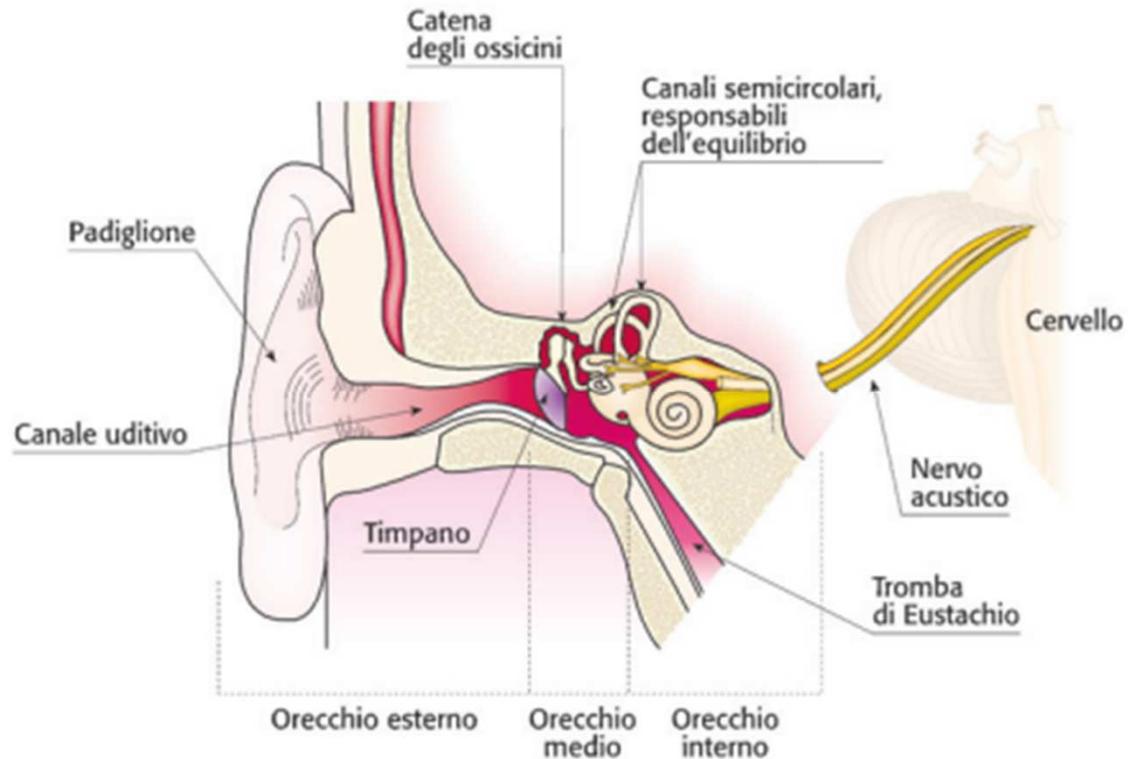


L'udito

Assaggiare con le orecchie?



La frangibilità



L'assaggio dei salumi



L'O.N.A.S.
Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi

Le schede di degustazione

- Pezzi anatomici Crudi interi
- Pezzi anatomici Cotti interi
- Salami crudi
- Salumi cotti macinati

Vocabolario di supporto		 PRODOTTO _____ Campione n° _____ gg maturazione _____ Data _____ ora _____ Assaggiatore _____ SCHEDA CRUDI INTERI									
<p>Aspetto Visivo</p> <p>Esame esterno Regolarità forma, colore budello/colonna, colore muffe</p> <p>Esame della Fetta Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, entonno, marezzatura, tenuta della fetta, fessurazioni, omogeneità distribuzione grasso/magro</p> <p>Olfattivo</p> <p>Odori Spermatto, stagionato, carne fresca, difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vecchio, ecc.)</p> <p>Intensità Inputto olfattivo immediato (odori positivi)</p> <p>Gustativo</p> <p>Sapore Dolce, salato, acido, amaro</p> <p>Aromi Spermatto, carne fresca, difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.)</p> <p>Persistenza aromatica Durata della percezione degli aromi</p> <p>Struttura</p> <p>Consistenza Compositività, elasticità, coesione</p> <p>Masticabilità Facilità e piacere alla masticazione, durezza, morbidezza, succosità, fibrosità, scioglievolezza del grasso.</p> <p>Equilibrio gusto olfattivo Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.</p>		NOTE 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10									
VISIVO	Esame esterno	[Grid]									
	Esame della fetta	[Grid]									
OLFATTIVO	Odori	[Grid]									
	Intensità	[Grid]									
GUSTATIVO	Sapore	[Grid]									
	Aroma	[Grid]									
	Persistenza	[Grid]									
STRUTTURA	Consistenza	[Grid]									
	Masticabilità	[Grid]									
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO		[Grid]									
		Punteggio totale in /100									

Vocabolario di supporto

Aspetto Visivo

Esame esterno

Regolarità forma, colore budello/cotenna, colore muffe

Esame della Fetta

Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, ematomi, marezza, tenuta della fetta, fessurazioni, omogeneità distribuzione grasso/magro

Olfattivo

Odori

Speziato, stagionato, carne fresca, difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vecchio, ecc.)

Intensità

Impatto olfattivo immediato (odori positivi)

Gustativo

Sapore

Dolce, salato, acido, amaro

Aromi

Speziato, carne fresca, difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.)

Persistenza aromatica

Durata della percezione degli aromi

Struttura

Consistenza

Gommosità, elasticità, coesione

Masticabilità

Facilità e piacere alla masticazione, durezza, morbidezza, succosità, fibrosità, scioglievolezza del grasso,

Equilibrio gusto olfattivo

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.



PRODOTTO _____

Campione n° _____ gg maturazione _____

Data _____ ora _____

Assaggiatore _____

SCHEDA CRUDI INTERI

NOTE

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

ESAME ESTERNO										
ESAME DELLA FETTA										

ODORI										
INTENSITÀ										

SAPORE										
AROMA										
PERSISTENZA										

CONSISTENZA										
MASTICABILITÀ										

EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO										
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Punteggio totale in /100

Caratteristiche: Prosciutto crudo

Colore rosso del magro

Grasso bianco

Fetta compatta



Gruppi muscolari diversi

Sapore dolce/sapido

Aromatico

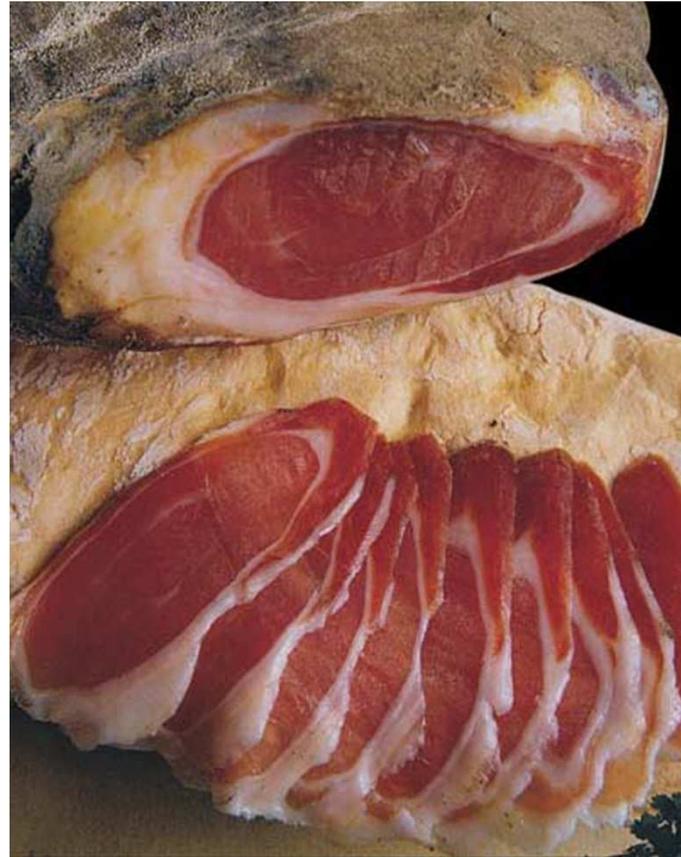
Facile da masticare

I principali difetti: Prosciutto crudo

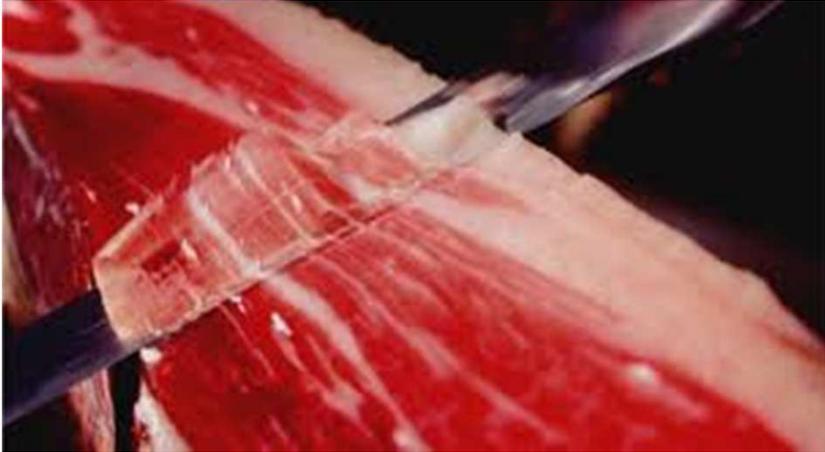
Grasso di superficie
e di marezzatura (difetto?)



Grasso giallo



Cristalli di tirosina



Tracce di sangue e macchie



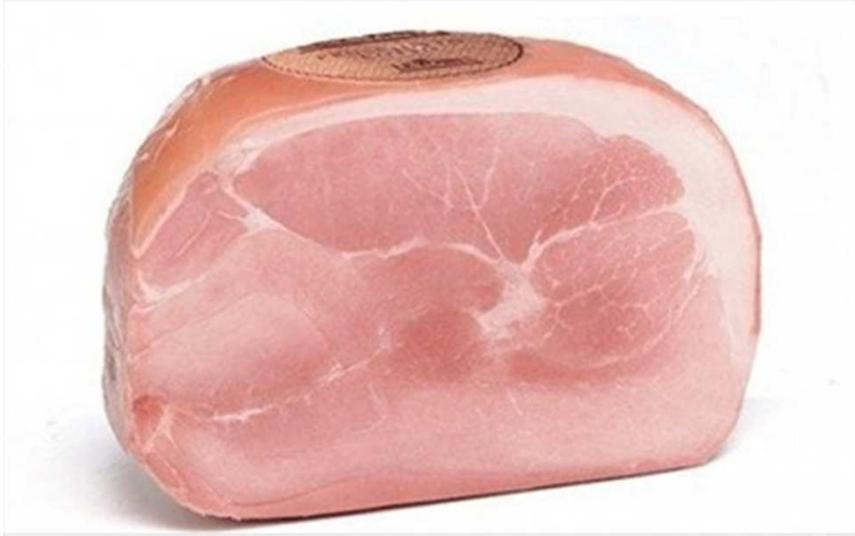
Colore scuro



Muffe e infiltrazioni

Molloni

Caratteristiche: Prosciutto cotto



Colore rosa del magro

Grasso bianco

Fetta compatta

Gruppi muscolari diversi

Profumato

Dolce

Morbido e scioglievole



I principali difetti: Prosciutto cotto

Colori diversi (difetto?)



Fluorescenza verde-viola
o colore cangiante



Bagnato



Troppo asciutto

Fette che si sbriciolano

Sacche di gelatina



Caratteristiche: Salame

Facilmente pelabile

Muffe bianche sul budello

Colore rosso del magro

Grasso bianco



Distribuzione lardelli uniforme

Fetta compatta

Profumato e aromatico

Facile da masticare

I principali difetti: Salame

Fette che si sbriciolano

Corona

Buchi



Grasso giallo



Distribuzione lardelli



Legatura lassa

Muffe verdi

Farina sul budello

Tendini



Grazie per l'attenzione!

