



Oggetto: L'analisi Sensoriale.

Corso 1° livello – 1° modulo

RELATORE:
Stefano Bruzzese



1° lezione



INDICE

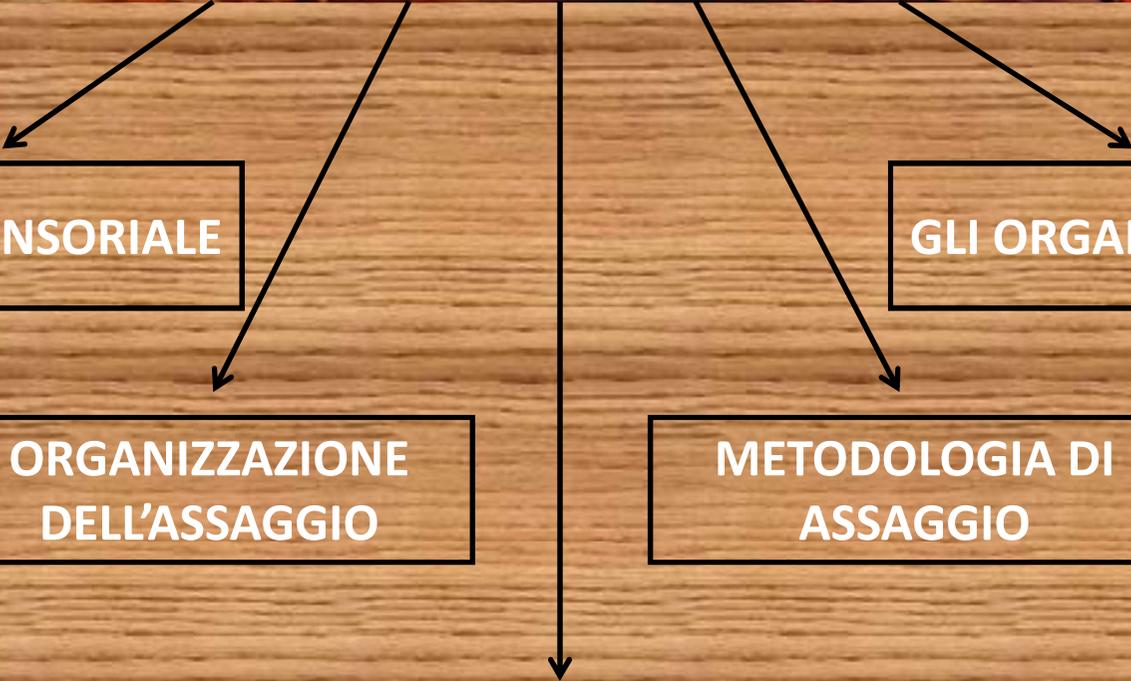
L'ANALISI SENSORIALE

GLI ORGANI DI SENSO

ORGANIZZAZIONE
DELL'ASSAGGIO

METODOLOGIA DI
ASSAGGIO

PANEL



GLI ELEMENTI PER L'ANALISI L'ANALISI SENSORIALE SENSORIALE



L'analisi sensoriale è stata definita come "un metodo scientifico per **risvegliare, misurare, analizzare e interpretare** quelle risposte ai **panne** che sono esito della percezione tramite i **sensi**".

Rapida

Sintetica



ASSAGGIO

I **sensi** sono **strumenti** di cui bisogna imparare a **servirsi**.

Condizioni

Pane

Elaborazione
Dati

ANALISI
SENSORIALE



Voltaire



LOCALI IDONEI

- Locale **calmo** e **confortevole**;
- Utilizzato **SOLO** per l'analisi sensoriale;
- Umidità **70-85%**;
- Temperatura **20±2**;
- Muri ed arredi **inodori** e **lavabili**;
- Aria condizionata con filtri **deodoranti**;
- Illuminazione **uniforme, controllabile**, senza **ombre**;
- Tinteggiato in bianco opaco o **grigio chiaro**;
- Locale adiacente al locale di preparazione, **ma** diviso.



PANEL

➤ Età: preferibilmente dai **20 anni** in su;
POPOLARE

➤ Sesso: **entrambi** i sessi;

➤ Fumo: evitare i **forti fumatori** e quelli che hanno **smesso da poco**;
MIRATO

➤ Salute: non sono ritenuti idonei gli individui consumatori di **droghe** o che eccedono nel consumo di **bevande alcoliche**;

➤ Cura della persona: scartare soggetti che fanno eccessivo uso di **profumi** e **cosmetici** o che operano in ambiente dove regnano **odori pronunciati** assorbibili da indumenti, pelle;

➤ Abilità generale: preferire individui in grado di giudicare **onestamente** e **oggettivamente**, capaci di concentrarsi, dotati di perseveranza, non timidi o **facilmente influenzabili**.



DI ESP

ADDESTRATO

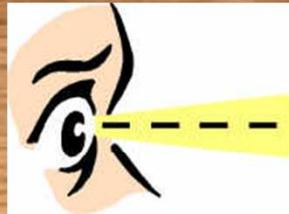


[RETURN](#)

ORGANI DI SENSO



UDITO



VISTA



OLFATTO



TATTO

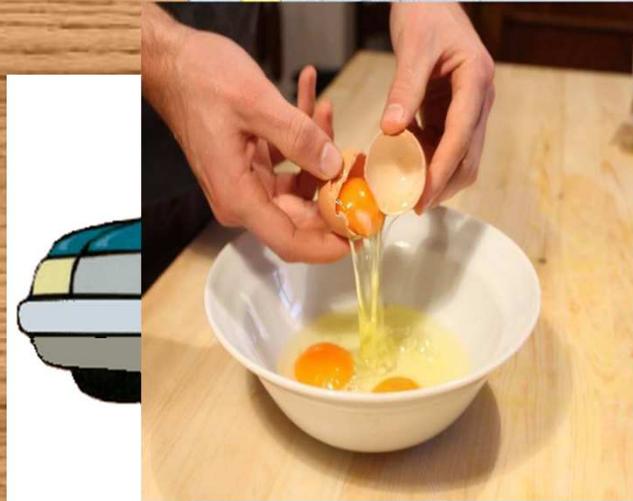


GUSTO

UDITO



Alcuni alimenti sono caratterizzati da suoni che ne influenzano l'accettabilità.



Il suono può interagire



Alcuni suoni sono associati alla preparazione dei cibi (caffè, mais ecc.).

[RETURN](#)

VISTA



Gli **elementi sensoriali** della vista sono i **coni** (vista diurna; riconoscimento rosso, verde e blu).

I **bastoncelli** (vista notturna).



[RETURN](#)

OLFATTO

➤ La memoria olfattiva è **poco sensibile al tempo** (non così quella verbale e quella visiva);
L'**epitelio olfattivo** nei primati è molto piccolo visto il minor interesse dell'odore; **animali**

➤ Le strategie di apprendimento non hanno alcun effetto;

➤ Gli stimoli olfattivi non sembrano essere sensibili ai processi di interferenza;



➤ È l'**emisfero destro** ad elaborare il materiale olfattivo, ma questo non è specializzato per **le funzioni linguistiche**;

➤ Gli stimoli verbali e visivi hanno una **rappresentazione interna cosciente**, su cui è possibile agire potenziandola o disturbandola; ²).

➤ Gli stimoli olfattivi non hanno una **rappresentazione interna**;

➤ La relazione odori -> eventi è asimmetrica.



COMPATTO



UNTUOSO



VELLUTATO



TATTO



DURO



TENERO



[RETURN](#)

GUSTO

AMARO



➤ te sostanze
cotina ed

➤ Dolce: molte sostanze
SALATO), composti

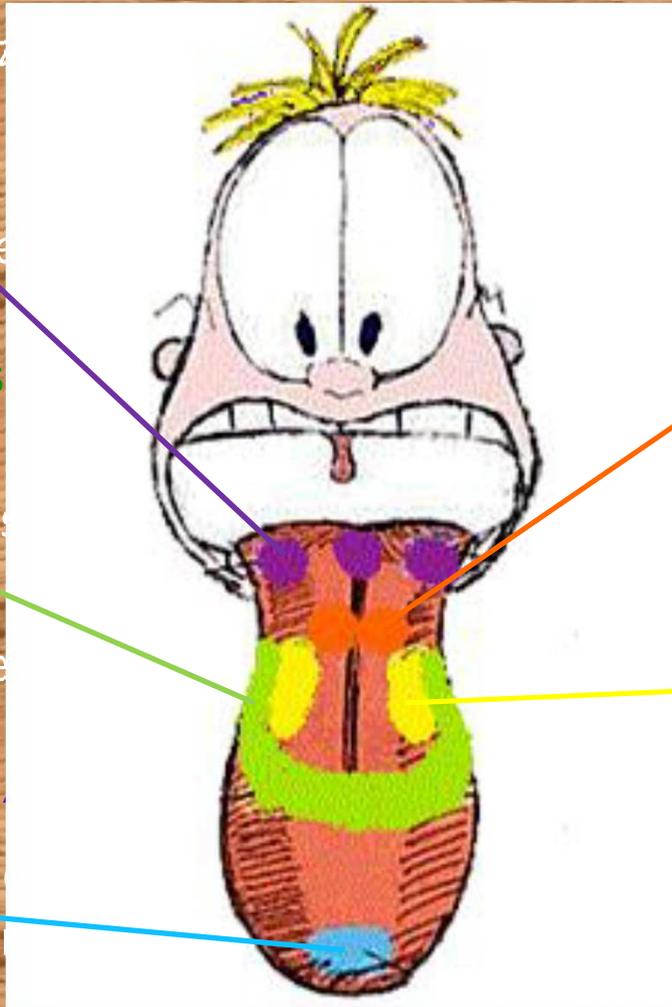


➤ o alla pres

➤ Salato: legato alla pre
DOLCE



➤ eda isola l
e gradevol
rne o "os



➤ Amare (chinina,
sensibile all'amaro:



➤ Umami (taum
dolce è leg

ACIDO



➤ ne;

➤ Umami
in nel 1825 come

ORGANIZZAZIONE DELL' ASSAGGIO



LOCAL



TEMPERATURA
SCALARITÀ
SENSORIALE



FORTE
CONCENTRAZIONE

MATERIALE
PLASTICO



SCHEDE DI
VALUTAZIONE
ORARIO



NEU



METODOLOGIE DI ASSAGGIO

Vocabolario di supporto

Aspetto Visivo

Esame esterno

Regolarità superficie, colore dell'involucro, consistenza al tatto, macchie

Esame della Fetta

Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, fessurazioni, pelabilità, grana, quantità e distribuzione del grasso, presenza di tendini, compattezza dell'impasto, sacche di grasso e gelatina, untuosità e colature, lucidità, segni di bruciature

Olfattivo

Odori

Speziato, pepato, carne cotta, di brodo, difetti (pungente ed acido, rancido, ecc.)

Intensità

Impatto olfattivo immediato (odori positivi)

Gustativo

Sapore

Dolce, salato, acido, amaro

Aroma

Speziato, pepato, di carne, di vino, difetti (fermentato, rancido, ecc.)

Persistenza aromatica

Durata della percezione degli aromi

Struttura

Consistenza

Slegato, gommosità, elasticità, coesione, asciutto

Masticabilità

Facilità e piacere alla masticazione, morbidezza, fibrosità, scioglievolezza del grasso, stopposo

Equilibrio gusto olfattivo

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.



PRODOTTO _____

Campione n° _____

Data _____ ora _____

Assaggiatore _____

SCHEDA SALUMI COTTI MACINATI

NOTE

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
VISIVO	Esame esterno											
	Esame della fetta											
OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
GUSTATIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO												

Punteggio totale in /100



GRAZIE PER L'ATTENZIONE...

SENSORIALISTI AL LAVORO