

ONAS[®]

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI



Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi

Corso base I Modulo - FERRARA

Lezione 1 : Analisi Sensoriale

Dott.ssa Valeria Bilello

Ottobre 2019

ANALISI SENSORIALE

L'Analisi Sensoriale è : un metodo scientifico usato per risvegliare, misurare, analizzare ed interpretare quelle risposte ai prodotti che sono esito della percezione tramite i sensi della vista, dell'olfatto, del gusto del tatto e dell'udito.

Per ONAS, **l'Analisi Sensoriale** ha come finalità quella di formulare una valutazione oggettiva dei caratteri organolettici dei prodotti della norcineria nazionale, in particolare quelli tipici e tradizionali legati ad uno specifico territorio, per favorirne la conoscenza e la diffusione, valutarne pregi ed analizzarne eventuali difetti tecnologici e di conservazione.



ASSAGGIO : secondo condizioni non standardizzate.



ANALISI SENSORIALE : secondo un protocollo di normative standardizzate, nazionali e/o internazionali.

ANALISI SENSORIALE

2 Settori di impiego:

1) Consumer Science



2) Sensory Profiling



PER DIVENTARE ASSAGGIATORI OCCORRE:

1. Conoscere i cinque sensi;
2. Allenamento. Preparazione del panel test, panel leader, giuste condizioni di assaggio. Test sensoriali (analitici, affettivi-di mercato-).
3. Consapevolezza dell'elemento soggettivo, affettivo Vs. conoscenza oggettiva del prodotto, della sensibilità percettiva;
4. Apprendimento e corretta applicazione del lessico descrittivo.

PER DIVENTARE ASSAGGIATORI OCCORRE:

1. Conoscere i cinque sensi



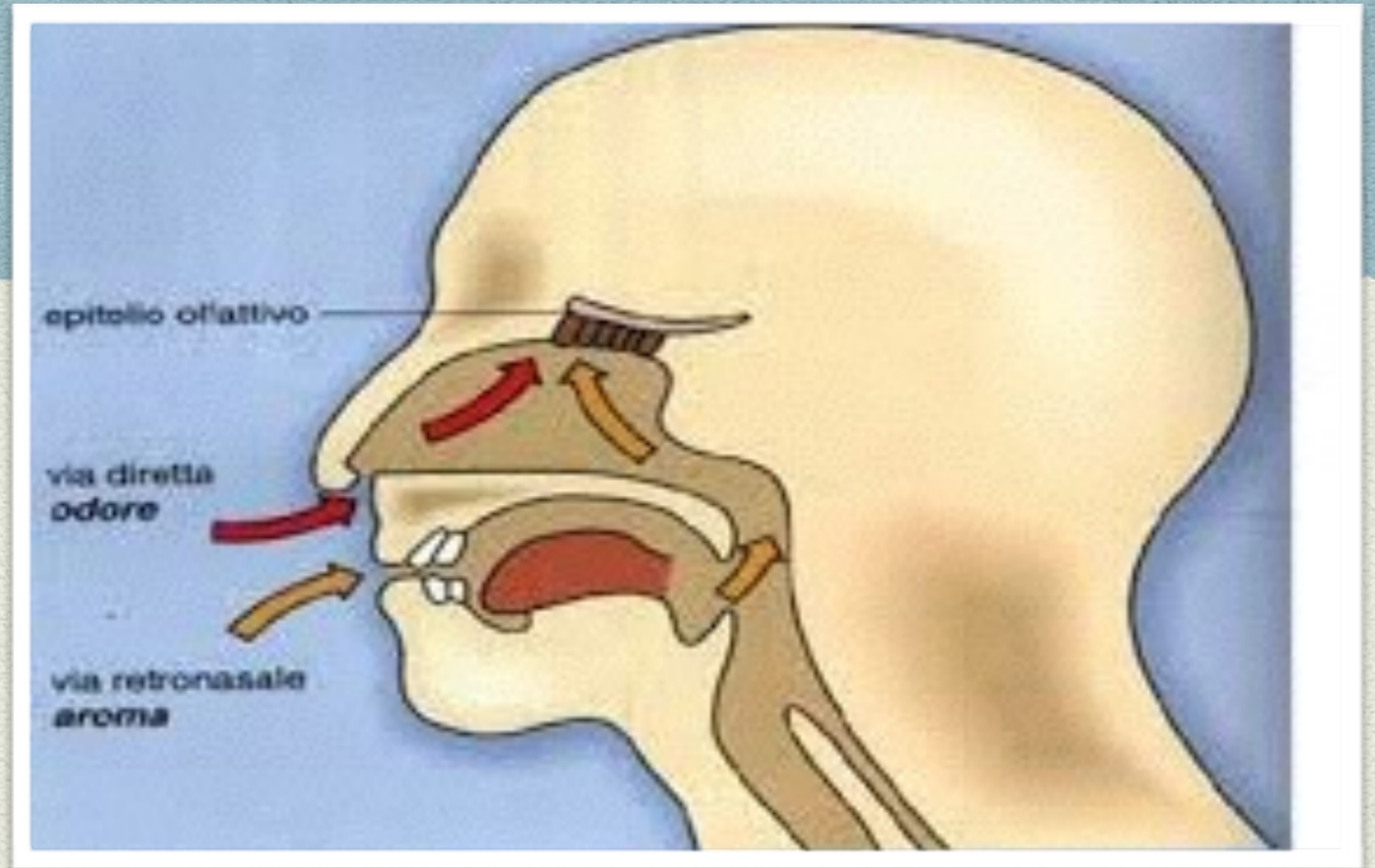
VISTA

- ◆ Aspetto
- ◆ Forma
- ◆ Dimensione
- ◆ Colore



OLFATTO

- ◆ Ortonasale.
Inspirazione diretta:
ODORE
- ◆ Retronasale. Fase
espiratoria
(masticazione +
deglutizione): **AROMA**
- ◆ **FLAVOUR** (sensazione
gustativa / percezione
retronasale dell'aroma)



ATTENZIONE

- La temperatura può alterare le percezioni odorose
- Una lunga esposizione allo stesso cibo potrebbe creare assuefazione

TATTO



Il senso del tatto fornisce informazioni circa la forma, il peso, la struttura e la consistenza di un alimento, grazie all'uso delle MANI e della BOCCA.

Gli stimoli relativi alla struttura ed alla consistenza degli alimenti interessano simultaneamente due sistemi sensoriali distinti:

- i recettori tattili della pelle, delle mucose nella cavità boccale e nella faringe;
- i recettori che hanno sede nei muscoli che agiscono nella masticazione.
(Sensazione di: untuosità, compattezza, resistenza..).

La mano possiede fino a 200 terminazioni nervose per cm², mentre le labbra, la lingua e la punta del naso sono due volte più sensibili delle parti della mano.



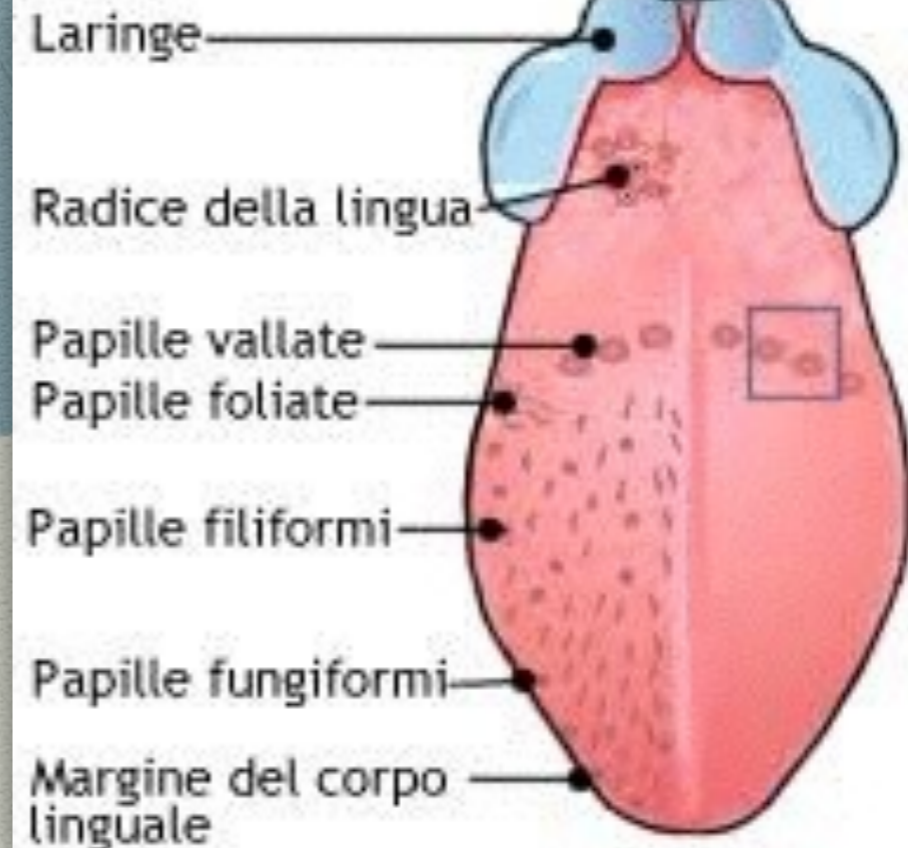
GUSTO

5 SAPORI:

dolce, salato, amaro, acido,
umami (glutammato monosodico).

Le sensazioni sono :

- gustative;
- olfattive;
- tattili (papille filiformi);
- sensazioni chemestetiche.



ULTIMI STUDI riportano:

Sensazioni trigeminali (chemestetiche):
astringente, piccante, metallico.

Nuovi gusti : grasso oleogusto “starchiness” (o gusto amidoso).

Non vi sono zone di riconoscimento dei cinque sapori sulla lingua. Le aree linguali sono TUTTE sensibili. Le cellule che riconoscono il gusto si trovano su: lingua, palato, laringe e faringe sino al tratto superiore dell'esofago..

UDITO



....PRIMA

taglio fetta, friabilità, frangibilità, snap



...DURANTE la masticazione...

...DOPO la masticazione

PER DIVENTARE ASSAGGIATORI OCCORRE:

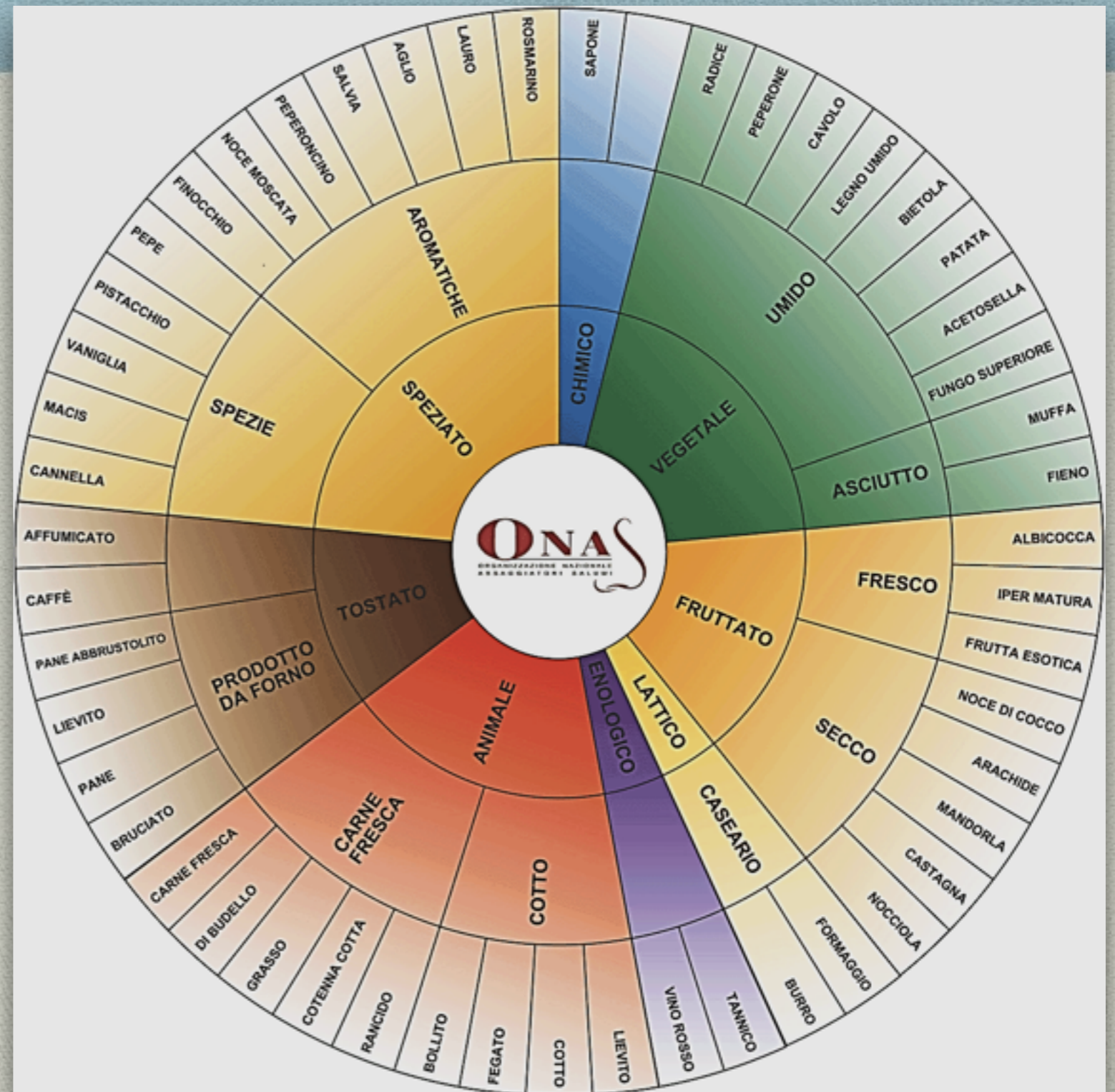
1. Conoscere i cinque sensi;
2. **Allenamento. Preparazione del panel test, panel leader, giuste condizioni di assaggio. Test sensoriali (analitici, affettivi-di mercato-).**
- 3.

ALLENAMENTO

- Test di riconoscimento dei CINQUE SAPORI fondamentali (qualitativa, quantitativa -concentrazione minima / soglia di percezione : soluzione in acqua di saccarosio, NaCl, acido citrico, soluzione di caffeina, soluzione di glutammato monosodico);
- Test di riconoscimento degli ODORI / AROMI;



ALLENAMENTO



Esempio :
ruota degli aromi
ONAS

PANEL & Co.



PANEL LEADER

PANEL

Panel del consumatore

Panel Analitico: inesperti / iniziati / esperti

PANEL TEST

*****definizioni da ricordare*****



Organizzazione dell'assaggio:

- *Locale*: isolato da ogni altro ambiente, tinteggiato a tinte tenui, temperatura di circa 20°C, umidità pari all'80% circa, assenza di odore di fondo.
- *Illuminazione*: luce naturale di giorno oppure luce artificiale (lampadine ad incandescenza e/o candele a disposizione dei degustatori).
- *Silenzio assoluto*: i giudici non possono/devono influenzarsi.
- *Strumenti*: vasellame (bicchieri, piatti) di colore neutro e ove possibile in vetro o in maiolica, tagliere in legno, coltelli e forchette in acciaio, tovaglie e tovaglioli di carta bianca.

Organizzazione dell'assaggio:

- *Schede*: devono contenere i descrittori per valutare quel determinato prodotto, con le rispettive scale di valutazione, ed essere compilate da ogni singolo degustatore.
- *Ora*: le sedute si terranno preferibilmente fra le 10 e le 11 e fra le 16 e le 17.30, ore in cui le persone manifestano un appetito moderato.
- *Acqua piatta e grissini naturali o pane*: tra un campione e l'altro.

Organizzazione dell'assaggio:

- *Campione in degustazione*: deve corrispondere al lotto da valutare ed essere rappresentativo di esso.
- *Fumo di sigaretta/caffè*: è vietato / sconsigliato fumare e bere caffè almeno un'ora prima della seduta di assaggio.
- *Profumi*: profumi intensi e / o rossetti per le labbra durante la degustazione da non utilizzare.

TEST SENSORIALI

Schede Descrittive; Schede descrittive Quali-Quantitative;

Test (analitici) qualitativi :
Confronto a coppie,
Triangolare,
Duo-Trio;

Descriptive Analysis (QDA) -
schema tela di ragno;



PER DIVENTARE ASSAGGIATORI OCCORRE:

1. Conoscere i cinque sensi;
2. Allenamento. Preparazione del panel test, panel leader, giuste condizioni di assaggio. Test sensoriali (analitici, affettivi-di mercato-).
3. **Consapevolezza dell'elemento soggettivo, affettivo Vs. conoscenza oggettiva del prodotto, della sensibilità percettiva individuale;**
- 4.

SENSIBILITA' PERCETTIVA INDIVIDUALE

- **INFLUENZA DELLO STATO EMOZIONALE** (influenza della meteorologia, le alterazioni dello stato d'animo, la cultura ecc.).
- **INFLUENZA ORMONALE** Il cortisolo è un ormone che agisce su tutto l'organismo mantenendo il cosiddetto stato di veglia. Quando i livelli di cortisolo sono bassi, anche i nostri organi sensoriali sono «sopiti» e non funzionano a pieno ritmo.
- **INFLUENZA DELL'ETÀ E DELLO STATO FISICO** la sensibilità percettiva diminuisce con l'età, soprattutto quella olfattiva in quanto l'epitelio olfattivo si rinnova meno.
- **SENSIBILITÀ E SESSO** Le donne, in generale, possiedono una capacità olfattiva superiore a quella degli uomini.

PER DIVENTARE ASSAGGIATORI OCCORRE:

1. Conoscere i cinque sensi;
2. Allenamento. Preparazione del panel test, panel leader, giuste condizioni di assaggio. Test sensoriali (analitici, affettivi-di mercato-);
3. Consapevolezza dell'elemento soggettivo, affettivo Vs. conoscenza oggettiva del prodotto, della sensibilità percettiva;
4. **Apprendimento e corretta applicazione del lessico descrittivo.**



COME SI DEGUSTA UN SALUME ?


- PEZZI ANATOMICI CRUDI
- PEZZI ANATOMICI COTTI

SCHEDA SALAMI CRUDI

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

Aspetto Visivo
Esame esterno
 Regolarità, colore del budello, piumatura, consistenza al tatto
Esame della fetta
 Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, fessurazioni, occhiate, grana, quantità di grasso, distribuzione dei lardelli, presenza di tendini, compattezza dell'impasto, pelabilità

Esame Olfattivo
Odori
 Speziati, stagionati, carne fresca, difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.)



PRODOTTO _____
Campione n° _____
gg maturazione _____ **data** _____ **ora** _____
Assaggiatore _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ASPETTO VISIVO	Esame esterno											
	Esame della fetta											
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

Scheda Ufficiale ONAS - SALAMI CRUDI - Rev. Nov. 2018 - Riproduzione vietata

SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI

VOCABOLARIO DI SUPPORTO


Aspetto Visivo
Esame esterno
 Regolarità forma, colore budello/cotenna, colore muffa
Esame della fetta
 Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, ematomi, mareazzatura, tenuta della fetta, fessurazioni, omogeneità distribuzione grasso/magro

Esame Olfattivo
Odori
 Speziati, stagionati, carne fresca, difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vomito, ecc.)
Intensità
 Impatto olfattivo immediato (odori positivi)

Esame Gusto-Olfattivo
Sapore
 Dolce, salato, acido, amaro, umami
Aromi
 Speziati, carne fresca, difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.)
Persistenza aromatica
 Durata della percezione degli aromi

Struttura
Consistenza
 Composita, elasticità, coesione
Masticabilità
 Facilità e piacere alla masticazione, durezza, morbidezza, succosità, fibrosità, scioglievolezza del grasso

Equilibrio Gusto-Olfattivo
 Giudicio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.



PRODOTTO _____
Campione n° _____
gg maturazione _____ **data** _____ **ora** _____
Assaggiatore _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ASPETTO VISIVO	Esame esterno											
	Esame della fetta											
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

Scheda Ufficiale ONAS - PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI - Rev. Nov. 2018 - Riproduzione vietata

- SALUMI MACINATI COTTI
- SALAMI CRUDI

Schede ONAS

ONAS ha scelto un metodo analitico descrittivo, composto da una serie di parametri che portano ad una valutazione espressa in centesimi. Sono 4 le macro categorie di prodotti riconducibili al mondo della norcineria.

ESAME COMPLESSIVO ESTERNO

- **insacco** (budello naturale, sintetico, collagenico) o **cotenna** e relativo colore
- **regolarità** della forma, della superficie
- **piumatura** (quantità, tipologia)
- **odore** (muffa, di cantina, pungente)
- **consistenza** al tatto (compatta, elastica)
- presenza di **alterazioni** :
macchie, capillari o altri difetti.





Prosciutto di
Parma DOP



Prosciutto
toscano DOP



Prosciutto di
Carpegna DOP

Pezzo anatomico intero (non insaccato). Esempio : il Prosciutto



Prosciutto
San Daniele DOP



Jambon de
Bosses DOP



Prosciutto
Amatriciano IGP



Pezzo anatomico intero insaccato. Esempio : Coppa, Capocollo





Salumi macinati :
Cotti
&
Crudi

ESAME VISIVO INTERNO

ANALISI DELLA FETTA

- **pelabilità** (omogenea, continua)
- **colore** (uniforme, del grasso, del magro); grana e distribuzione di parte magra e grassa
- **incrostazione** (assente, lieve, accentuata)
- **struttura** (grana, omogeneità, coesione, tessuto connettivo)
- **consistenza** (elastica, friabile)
- **altri difetti** : fessurazioni, occhiature, macchie, tessuti connettivi, bruciature, sacche di gelatina





Salame Piacentino DOP



Salame di Varzi DOP



Salame Felino IGP



Salame Cacciatore DOP

Soppressata Calabra DOP

ANALISI OLFATTIVA

Riconoscimento di :

ODORI TIPICI :

- carne fresca, carne cotta
- speziato
- stagionato
- burroso (del grasso)
- difetti (muffa, putrido, urina, stalla, vecchio etc.)

INTENSITA' :

(impatto olfattivo immediato : odori positivi)



ANALISI GUSTO-OLFATTIVA

Riconoscimento di :

- **4 SAPORI (dolce, salato, acido, amaro) + eventuale UMAMI**
- **AROMI (speziato, carne fresca o cotta, di vino)**
- **DIFETTI (rancido, muffa, putrido, fermentato, urina, stalla..)**
- **PERSISTENZA AROMATICA**



STRUTTURA

CONSISTENZA

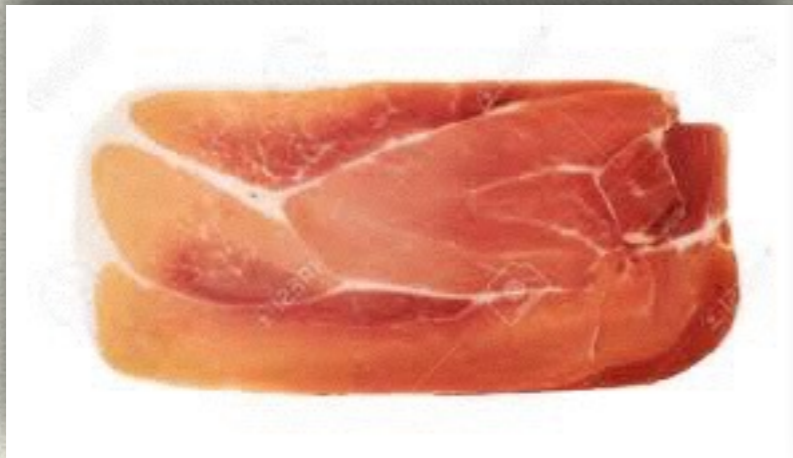
- gommosità
- elasticità
- coesione.



MASTICABILITA'

- piacevolezza della masticazione
- durezza, sensazione di stopposo,
- morbidezza
- succosità
- fibrosità, resistenza
- scoglievolezza del grasso
- palatabilità.

Ad ognuno le sue caratteristiche...



CONCLUSIONI GUSTO- OLFATTIVE

Giudizio complessivo del prodotto considerando pregi e difetti e valutazioni sull'equilibrio gusto-olfattivo finale.

Punteggio Totale in */100.**

NB : in caso di Disciplinare del prodotto, è importante conoscerlo prima della degustazione.





Grazie per l'attenzione

Buona Degustazione!!!