

# Corso 1°m on line

- Analisi sensoriale e assaggio
- Dott. Bianca Piovano



# 1999-2019 20 anni di storia

- 29 soci Fondatori
- 4816 soci ad oggi
- 1220 soci attivi
- 343 corsi: **1° livello**
- 1° modulo di base: 5 lezioni
- 2° modulo dedicato ai salumi crudi: 8 lezioni
- 3° modulo dedicato ai salumi cotti: 8 lezioni
- **2° livello**: Corso per Maestri Assaggiatori 8 lezioni
- **5° corso**: 10 lezioni dedicate ai salumi esteri

*ph. Alessandrini*



# Prosciutto crudo





# SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI



PRODOTTO \_\_\_\_\_ Campione n° \_\_\_\_\_ gg maturazione \_\_\_\_\_

Assaggiatore \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ ora \_\_\_\_\_

		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												

## VOCABOLARIO DI SUPPORTO

### ASPETTO VISIVO

- Esame esterno:**  
Regolarità forma, colore budello/cotenna, colore mufte
- Esame della Fetta:**  
Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, ematomi, marezzatura, tenuta della fetta, fessurazioni, omogeneità distribuzione grasso/magro

### ESAME OLFATTIVO

- Odori:**  
Speziato, stagionato, carne fresca, difetti (*rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vecchio, ecc.*)
- Intensità:**  
Impatto olfattivo immediato (*odori positivi*)

### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- Sapore:**  
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- 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.

# Salame crudo



# SCHEDA SALUMI CRUDI MACINATI



PRODOTTO \_\_\_\_\_ Campione n° \_\_\_\_\_ gg maturazione \_\_\_\_\_

Assaggiatore \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ ora \_\_\_\_\_

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ESAME ESTERNO												
ESAME VISIVO DELLA FETTA												
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

## VOCABOLARIO DI SUPPORTO

### ESAME ESTERNO

- **Tattile:**  
Consistenza al tatto
- **Visivo:**  
Regolarità, colore del budello, piumatura

### ESAME VISIVO DELLA FETTA

Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, fessurazioni, occhiature, grana, quantità di grasso, distribuzione dei lardelli, presenza di tendini, compattezza dell'impasto, pelabilità

### ESAME OLFATTIVO

- **Odori:**  
Speziato, stagionato, carne fresca, difetti (*acetico, rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.*)
- **Intensità:**  
Impatto olfattivo immediato (*odori positivi*)

### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- **Sapore:**  
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**  
Speziato, pepato, carne fresca, difetti (*fermentato, rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.*)
- **Persistenza aromatica:**  
Durata della percezione degli aromi

### STRUTTURA

- **Consistenza:**  
Slegato, gommosità, elasticità, coesione, asciutto
- **Masticabilità:**  
Facilità e piacere alla masticazione, durezza, morbidezza, succosità, fibrosità, scioglievolezza del grasso

### EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.

# Analisi sensoriale

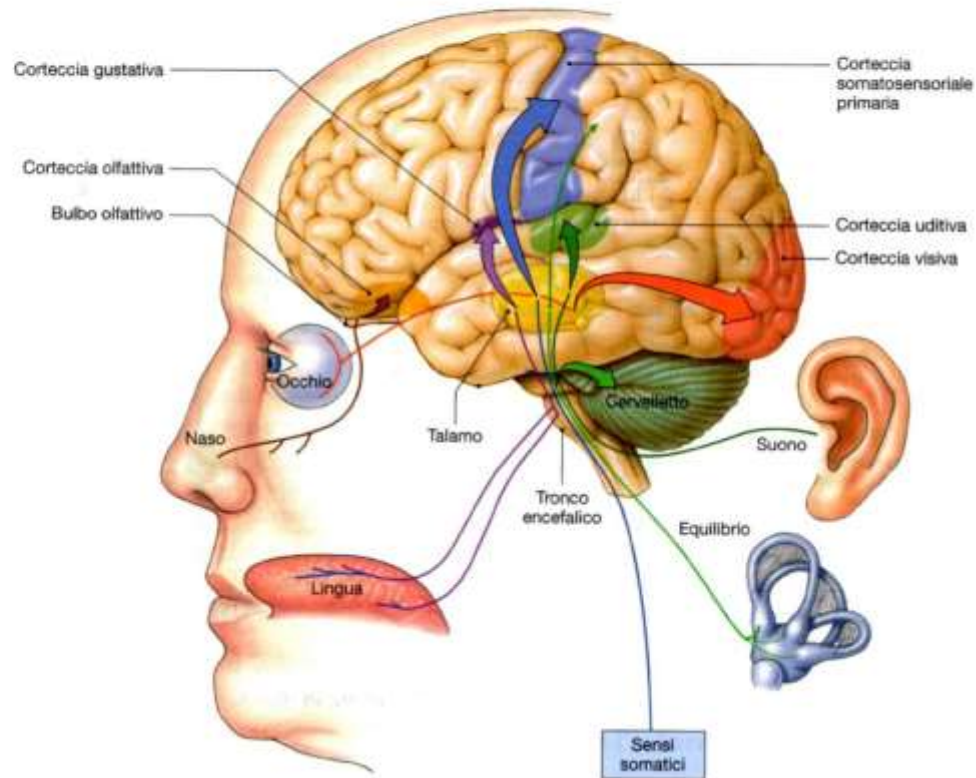
E' una disciplina scientifica usata per evocare, misurare, analizzare e interpretare reazioni a quelle caratteristiche dell'alimento o del materiale che sono percepite con tutti i 5 sensi: vista, odore, gusto, tatto e udito.



# I 5 sensi per scoprire i salumi

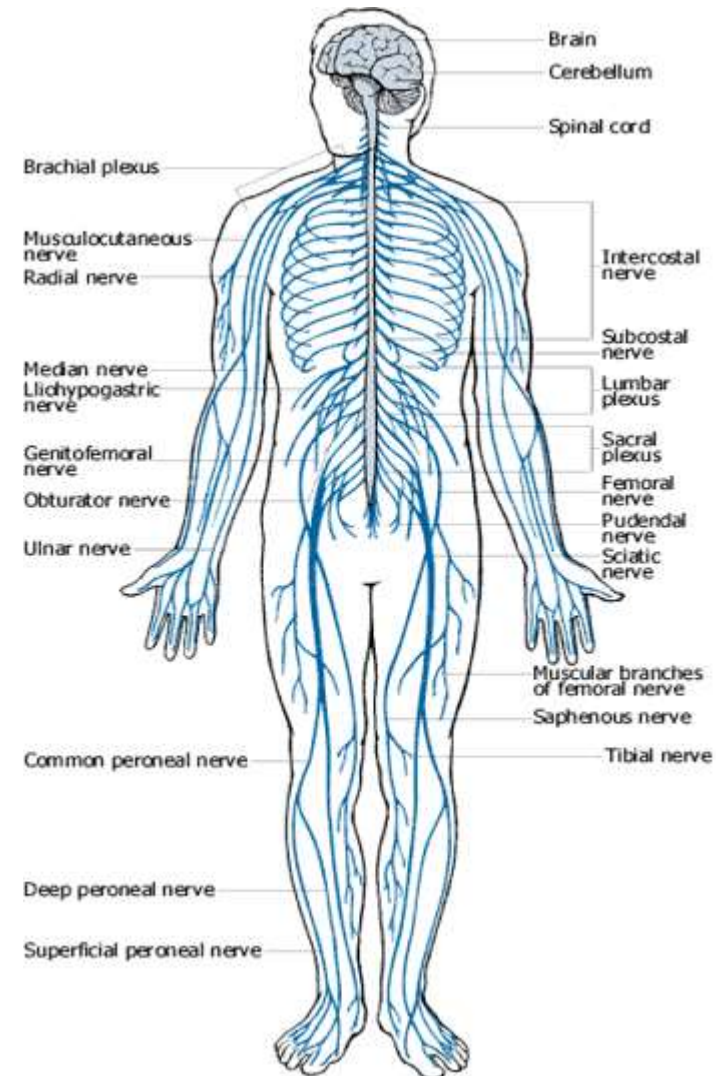


# Come le sensazioni arrivano al cervello



# Organi di senso

Il corpo prova sensazioni tramite il sistema nervoso; esso è formato da 11 miliardi di **NEURONI** che sono le cellule nervose.

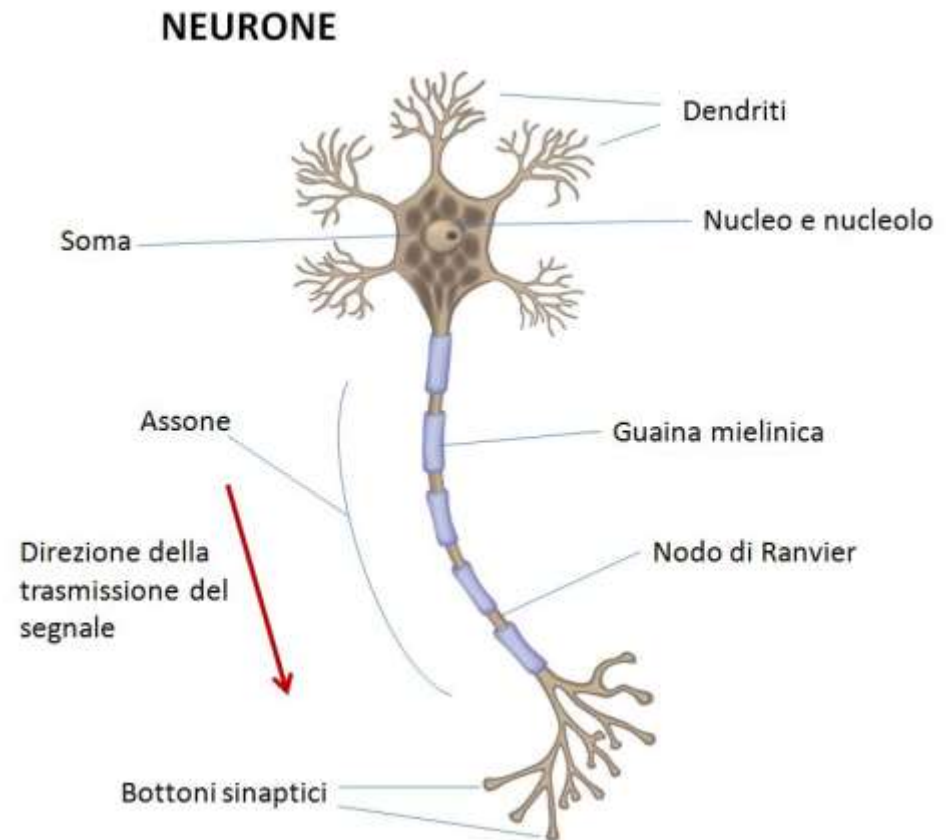


# I Neuroni

Trasmettono i segnali elettrici provenienti dalle diverse parti del corpo sia attraverso il midollo spinale che direttamente attraverso i nervi.

**Classificazione:**

- sensitivi
- motori
- associativi





# Stimoli Nervosi

**Gli stimoli che vengono percepiti dai nostri sensi sono:**

- visivi
- olfattivi
- gustativi
- chimici
- meccanici
- termici
- auditivi

# Obiettivo Analisi Sensoriale

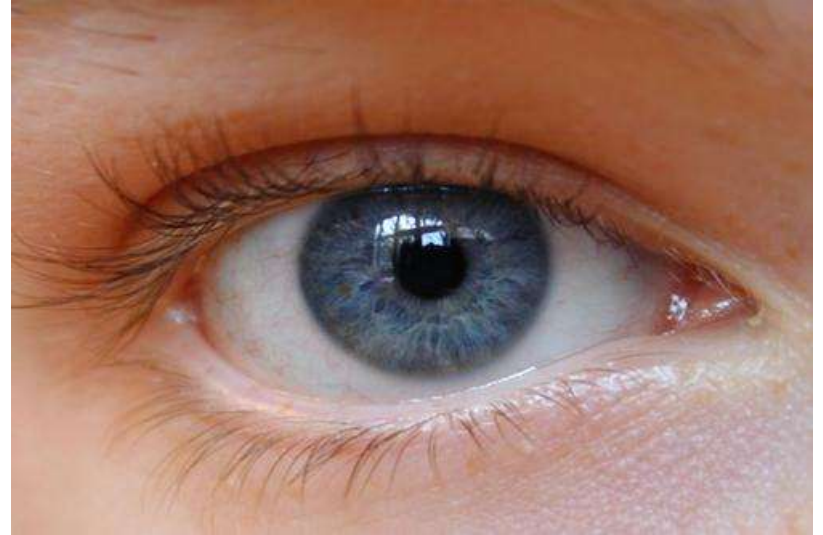
Fare dei test validi, affidabili e ripetibili che forniscano dei dati sui quali possano essere prese delle decisioni. L'analisi sensoriale è un importante supporto per tutte le varie fasi di produzione di un alimento.

# Attributi o descrittori sensoriali

Sono i parametri o caratteristiche base che devono essere valutati per poter attribuire una valutazione ad un determinato prodotto. Questi parametri sono:

- Aspetto
- Odore
- Sapore
- Consistenza

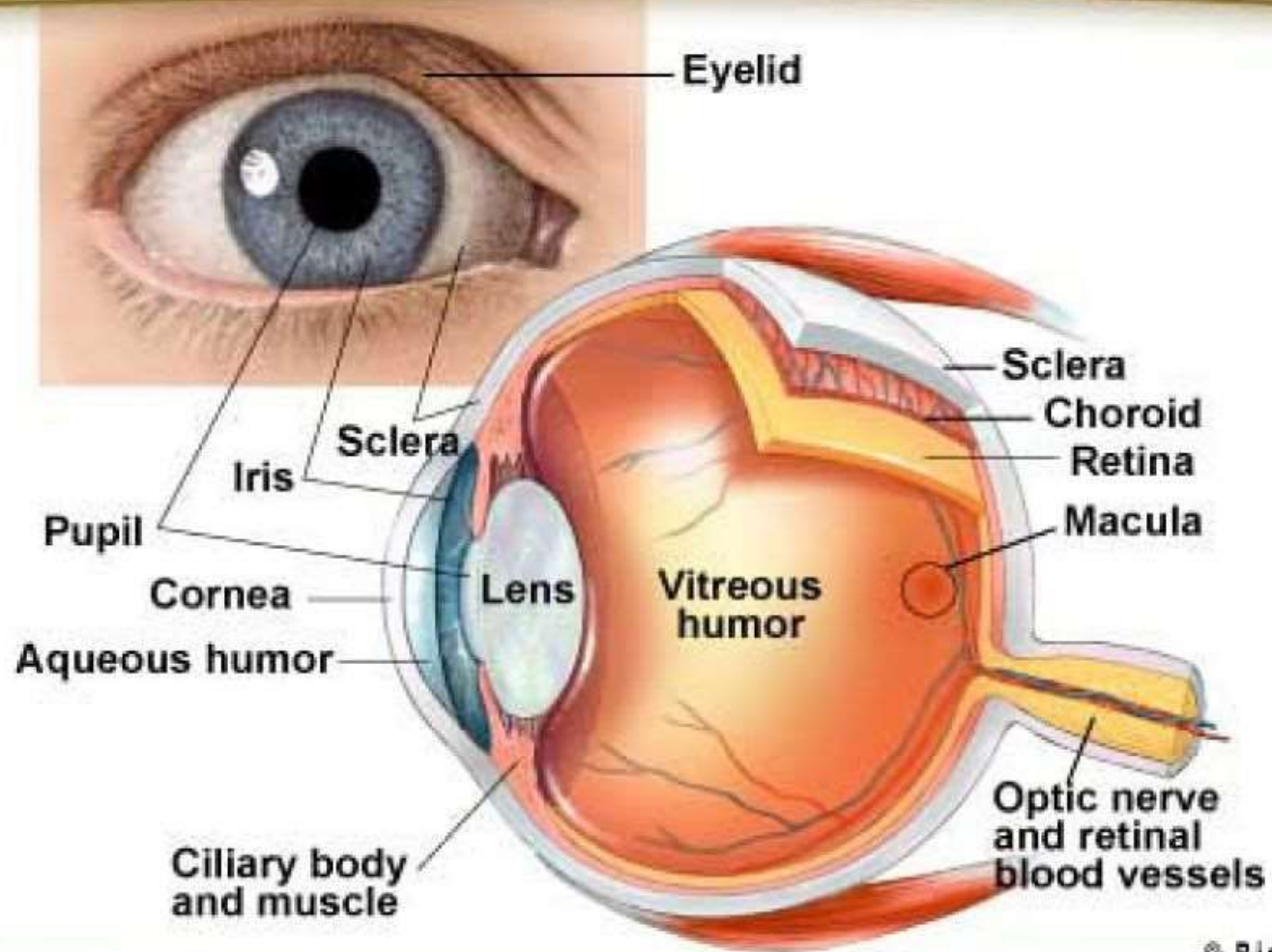
# Analisi Visiva



**Per una corretta valutazione:**

- luce naturale moderatamente intensa
- corretta incidenza dei raggi luminosi sulla superficie
- non usare lenti colorate
- osservare la fetta nelle varie angolature dei raggi incidenti





# Esame visivo del lardo della vena



# Esame visivo della pancetta



# Esame visivo del prosciutto crudo





# Esame visivo del salame crudo



# Analisi visiva: descrittori

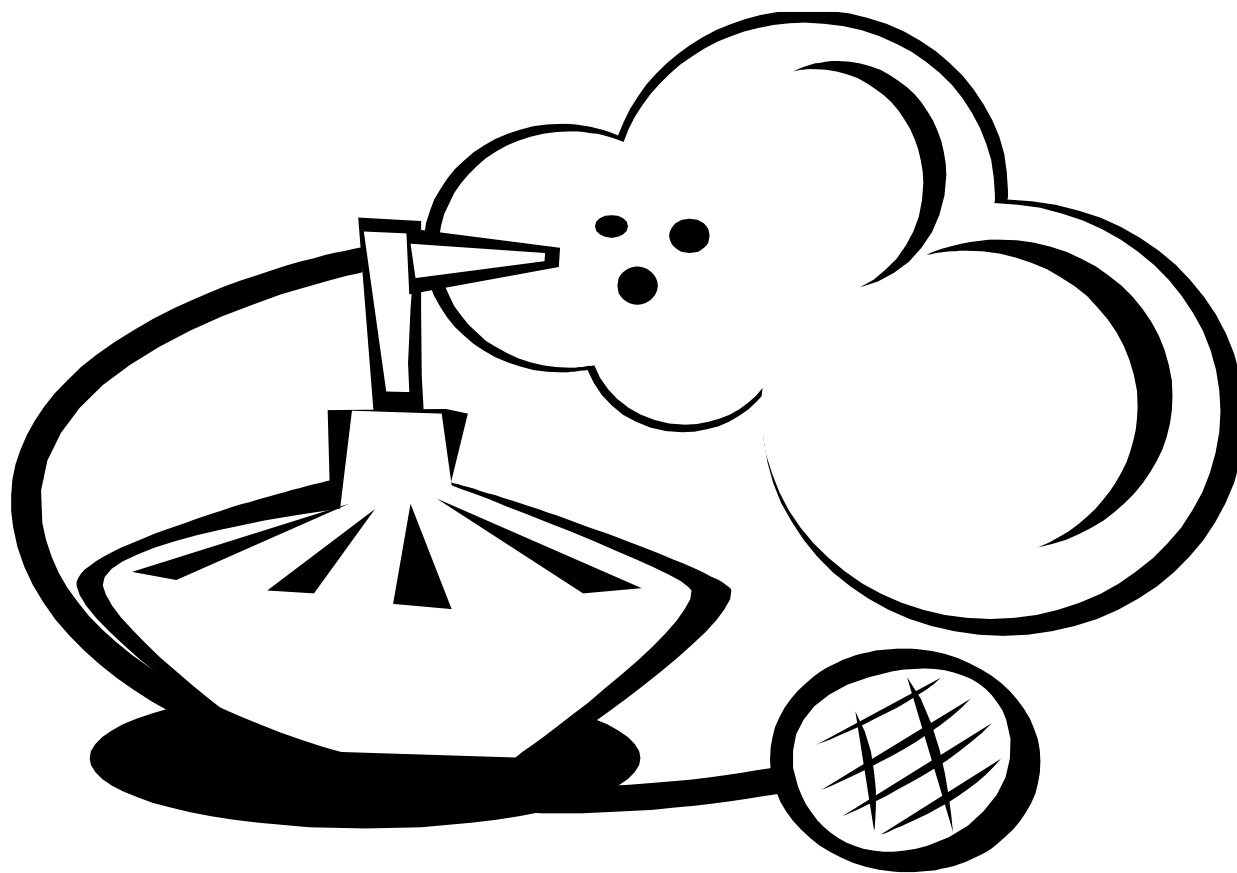
**Occorre valutare:**

- **Colore del magro**
- **Colore del grasso**
- **Distribuzione del grasso**
- **Presenza di difetti**

*ph. Alessandrini*



# Esame olfattivo: i profumi



Annusare...





# Concentrarsi sugli odori



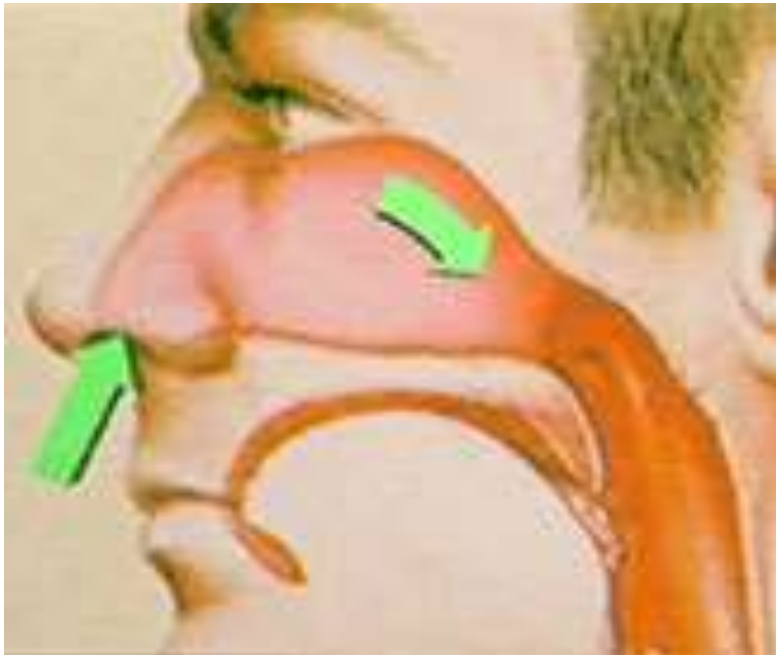
# Analisi olfattiva

**Per una corretta valutazione:**

- **allenare il naso**
- **non usare profumi, cosmetici**
- **non si deve fumare**
- **non va fatta in ambienti ricchi di odori**

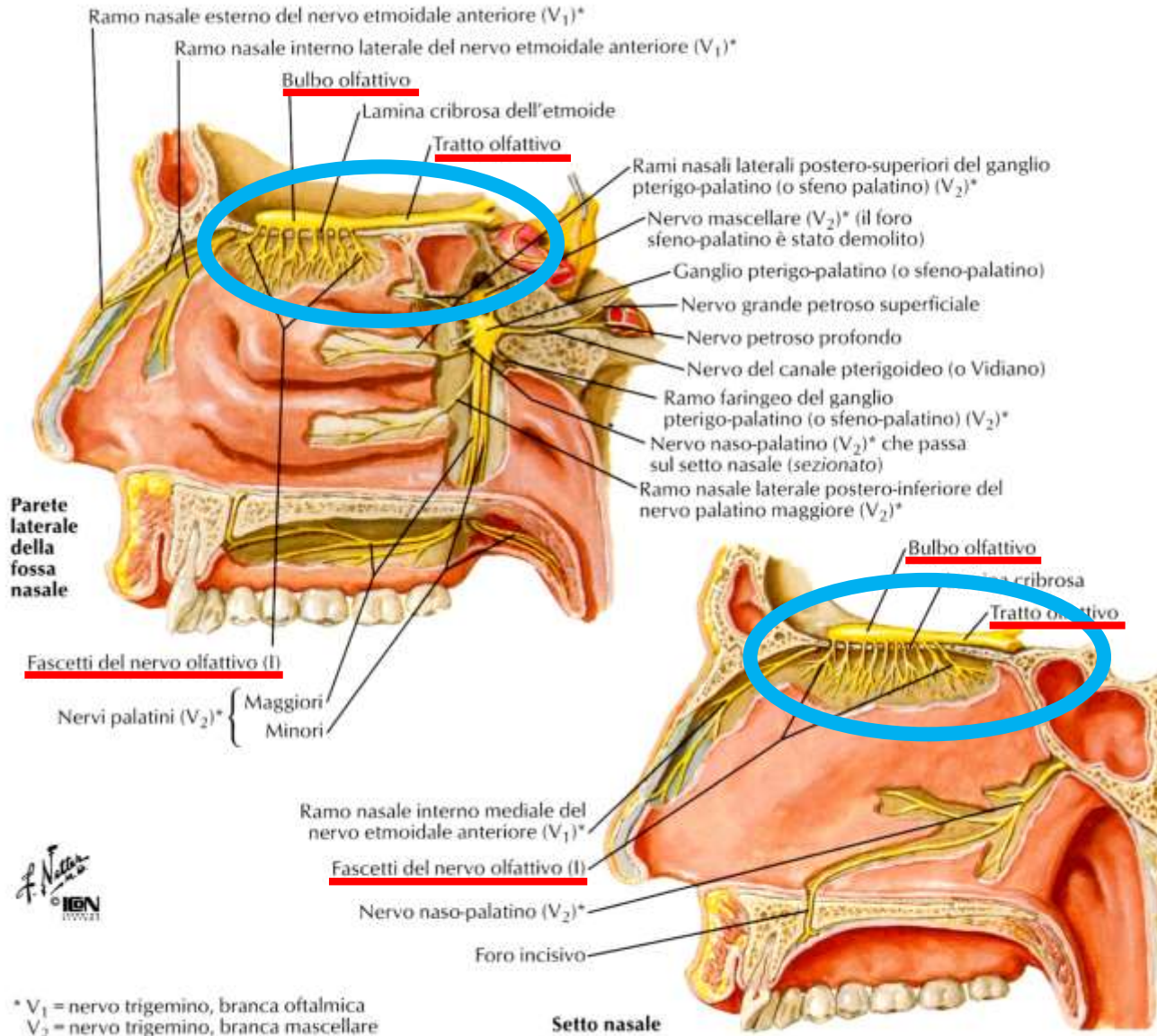
# Stimoli Olfattivi

L'olfatto è un senso molto importante per percepire un sapore; se ci si basa solo sul gusto sarebbe difficile distinguere dolce da salato.



La percezione degli odori, insieme alla vista, è responsabile della predisposizione dell'apparato digerente alla digestione.

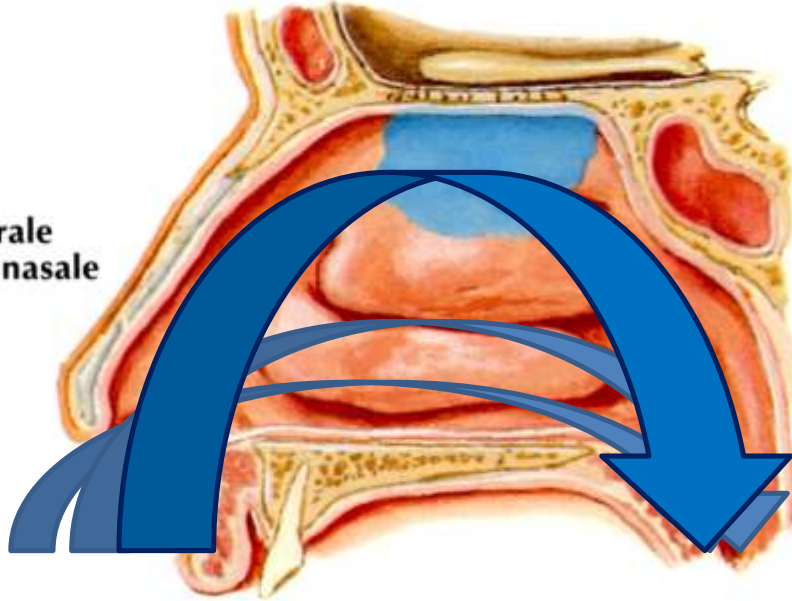
# Recettori olfattivi



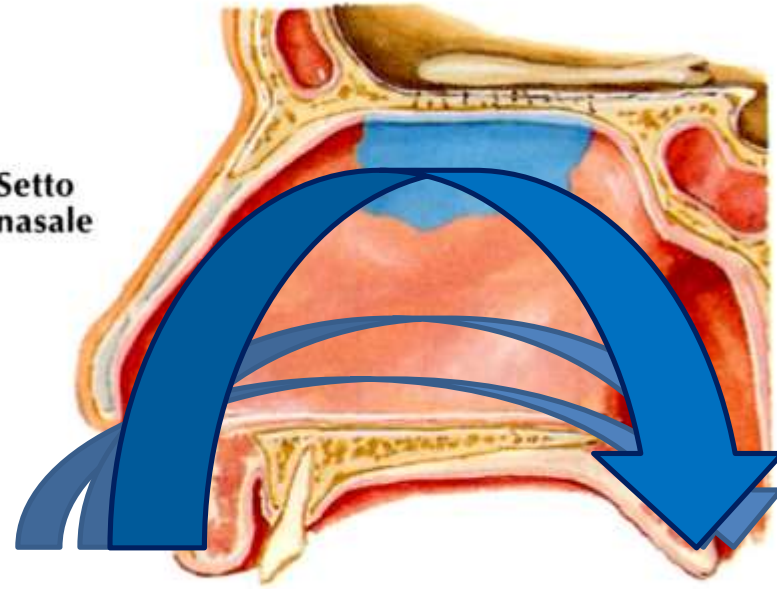
\* V<sub>1</sub> = nervo trigemino, branca oftalmica  
 V<sub>2</sub> = nervo trigemino, branca mascellare

# Epitelio olfattivo

Parete laterale  
della fossa nasale



Setto  
nasale



Respirazione



Olfazione





© Ph. Malfico Susinani

**ONAS**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI

# I profumi del prosciutto crudo



# I profumi del salame crudo



**ONAS**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI

*ph. Alessandri*

# I profumi del lardo della vena



# Analisi olfattiva: descrittori

**Occorre valutare:**

- odore di carne fresca
- odore di stagionato
- odore di speziato
- odore del grasso (burroso)
- eventuali odori indesiderati
- intensità e persistenza delle sensazioni olfattive

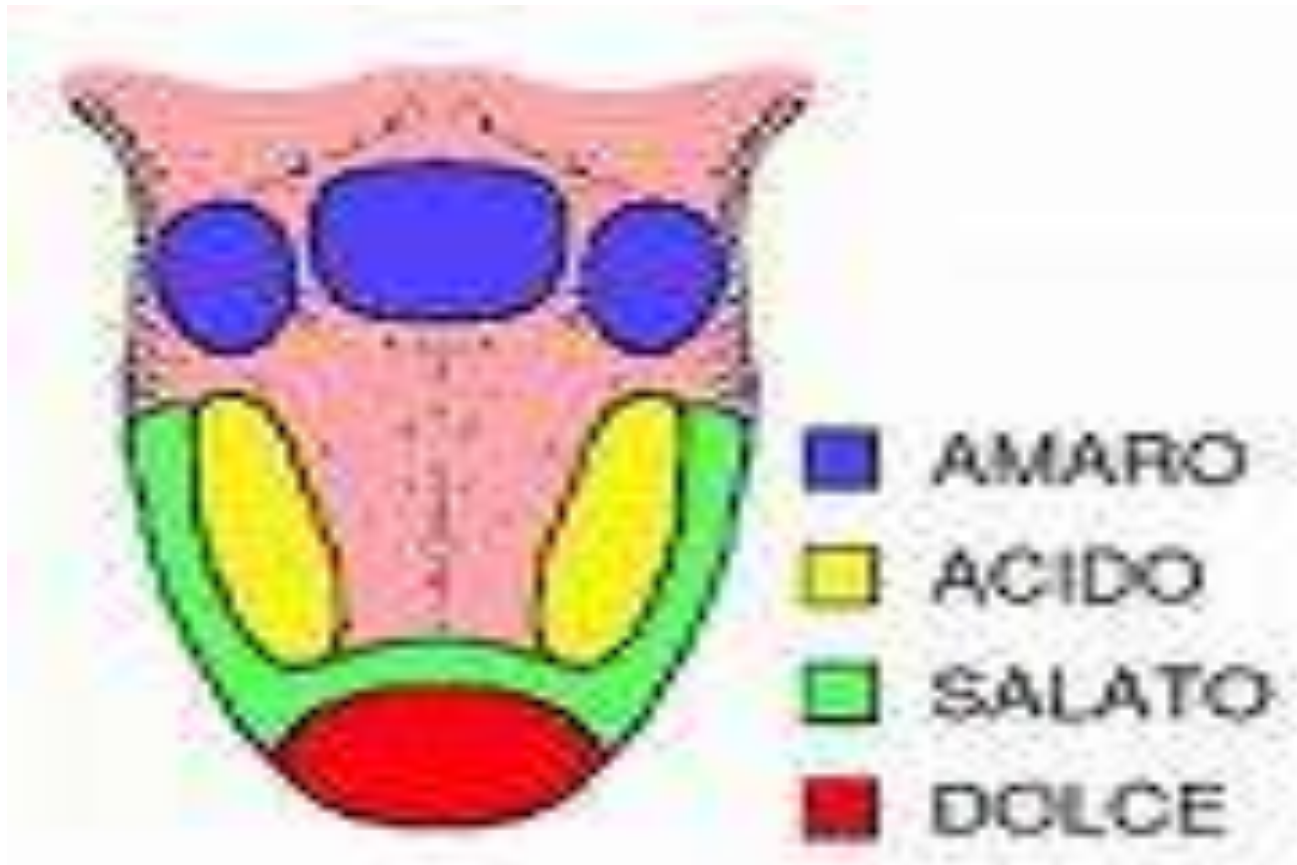


# Analisi gustativa

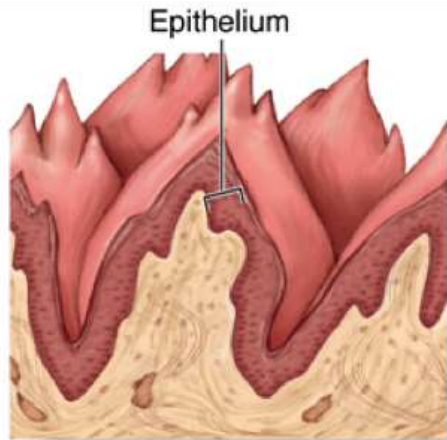
Per una corretta valutazione:

- saper distinguere i 5 sapori: dolce, salato, acido, amaro e umami
- ricercare gli aromi espirando l'aria dal naso
- saper valutare l'intensità e la persistenza dei sapori
- definire l'equilibrio gusto-olfattivo

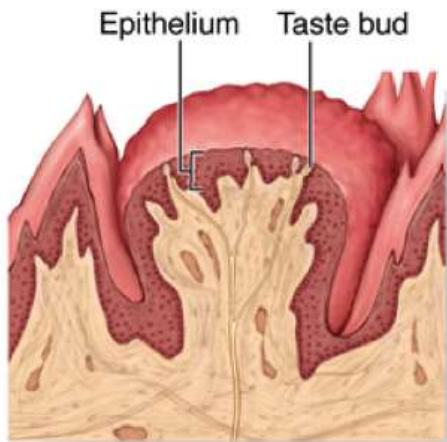
# La lingua e i 4 sapori fondamentali teoria ora superata



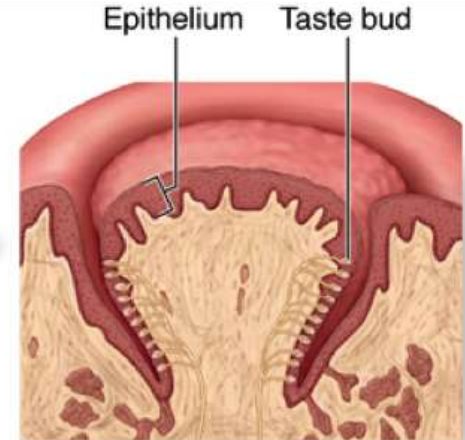
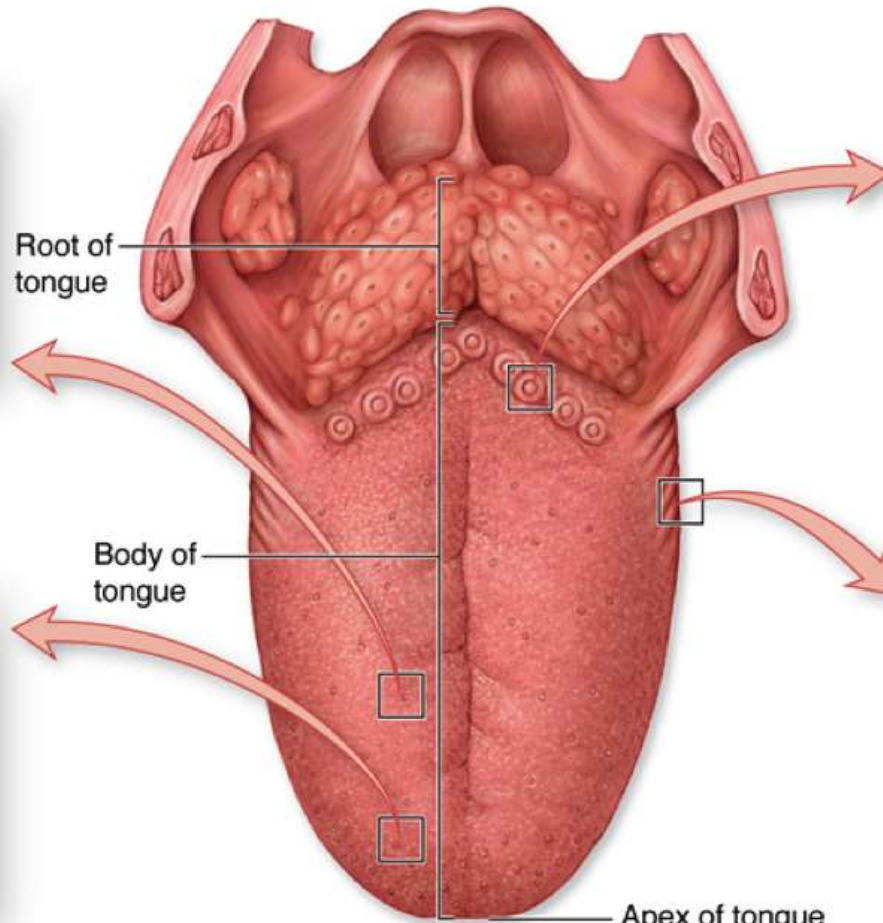
# Le papille gustative



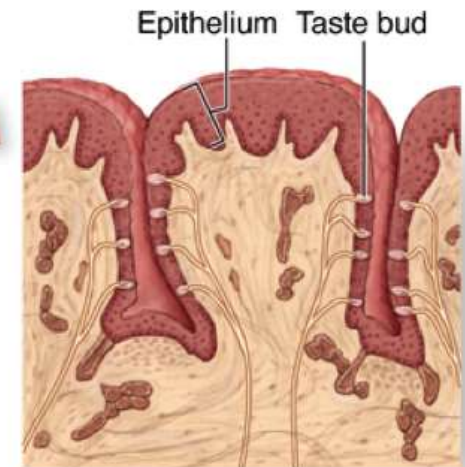
**Filiform papilla**



**Fungiform papilla**



**Vallate papilla**



**Foliate papilla**

# I sapori del lardo



# I sapori della pancetta





# I sapori del prosciutto crudo



# I sapori del salame crudo



# Analisi gusto - olfattiva

**Occorre valutare gli aromi percepiti per via retronasale espirando con il naso l'aria durante la masticazione.**

**Gli aromi spesso si sovrappongono agli odori sia per intensità che per persistenza.**

**Le sensazioni gustative e olfattive costituiscono il flavour del prodotto.**

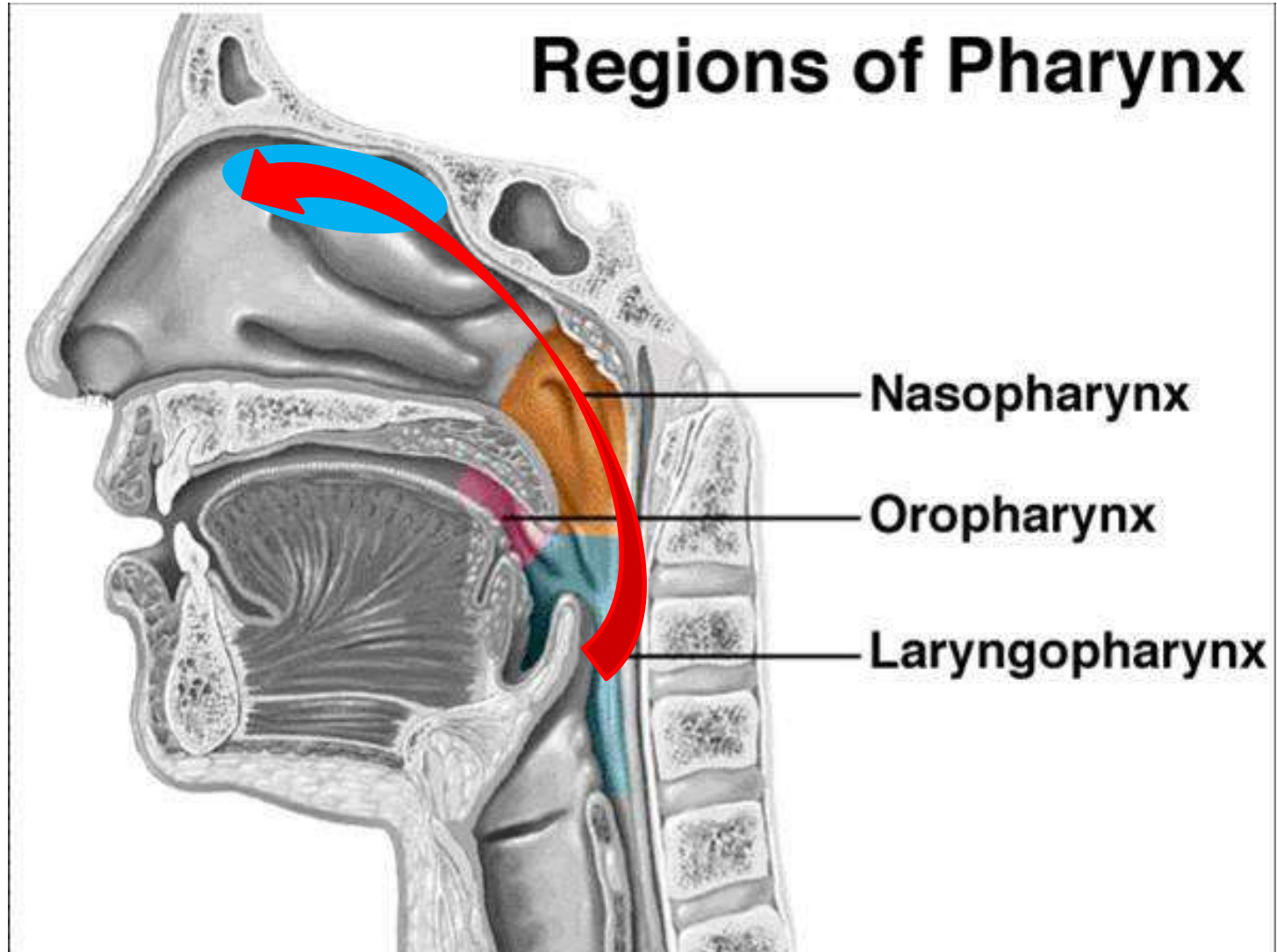
# Odore e Aroma

Via nasale  
diretta durante  
la respirazione

Via nasale indiretta  
o via retronasale  
durante la  
masticazione



# Via retro-olfattiva





# Flavour

Le sensazioni provate mangiando (gustative, trigeminali, olfattive, uditive) coinvolgono inizialmente un'area specifica del cervello, successivamente vengono convogliate alla corteccia frontale, sede del pensiero cosciente dove si fondono in una elaborazione mentale unica: **IL FLAVOUR!**

# Il Tatto

In bocca è una sensazione che si può definire doppia in quanto abbiamo:

- sensazione chimica (piccante, fresco, bruciante ecc.)
- sensazione meccanica legata alla masticazione



Nella pelle e nelle mucose siamo ricchi di recettori tattili; la mano possiede circa 200 terminazioni nervose per cmq, labbra, lingua e naso molte di più.

# Analisi della struttura

- osservare il prodotto
- toccare il prodotto: esame tattile con la mano
- masticare il prodotto: esame tattile in bocca

**In sostanza l'*Analisi Sensoriale* non è altro che l'esame delle proprietà organolettiche di un prodotto fatto tramite gli organi di senso.**

# Analisi sensoriale o Assaggio



**Condizioni  
standardizzate**



**Condizioni non  
standardizzate**



# L'Assaggio

- può essere eseguito con modalità e livelli di professionalità diversi
- sono sufficienti delle conoscenze base sulle caratteristiche del prodotto e della filiera
- queste conoscenze appartengono al repertorio di conoscenze possedute ed erroneamente non vengono collegate alle sensazioni provate durante l'assaggio



# L'Analisi sensoriale

- avviene esclusivamente seguendo determinati protocolli, Norme UNI ed è eseguita con modalità standardizzate per ridurre la casualità



- viene prestata molta attenzione nella scelta dei giudici e del loro addestramento e nella preparazione dei campioni

- vengono applicate severe tecniche statistiche per eliminare o ridurre le incertezze, le devianze e l'inaffidabilità dei risultati ottenuti

# Scopo dell'Analisi Sensoriale

- creare il profilo sensoriale dei prodotti
- valutare l'influenza degli ingredienti e di altre variabili
- verificare la conformità del prodotto
- fare il confronto tra prodotto standard e innovativo
- comparare le caratteristiche del prodotto con quelli simili della concorrenza

# Grazie dell'attenzione

- ....da parte di ONAS

