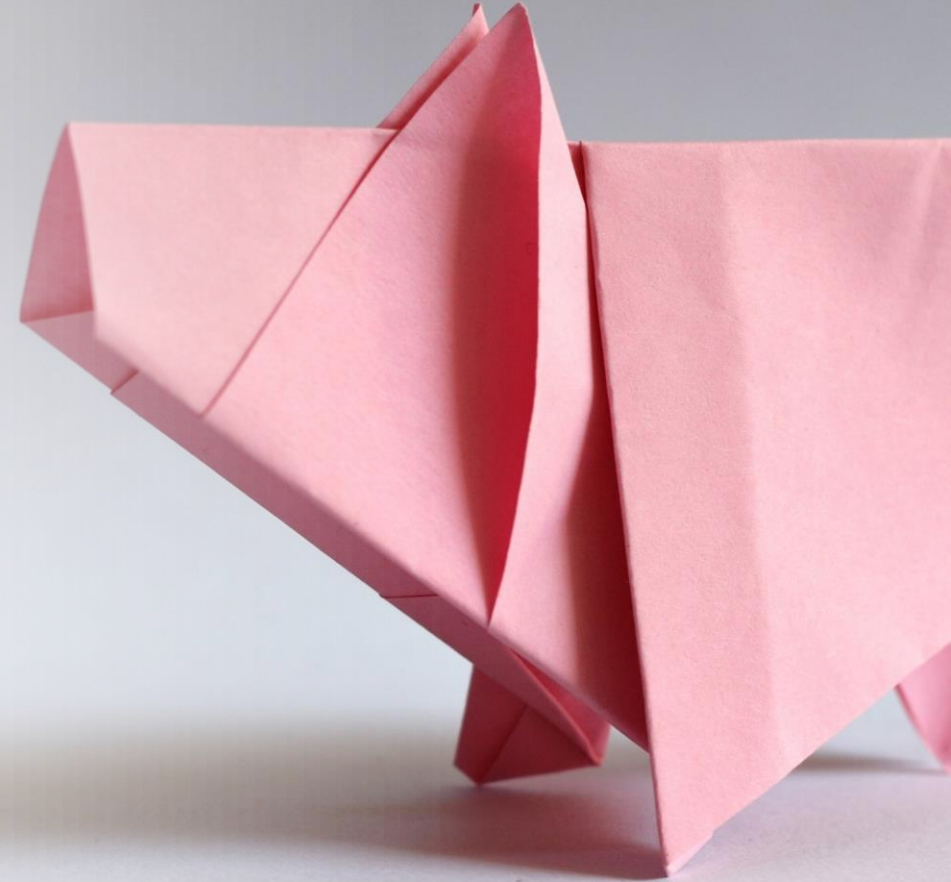


L'anatomia degli  
organi di senso: il  
gusto

L'assaggio e degustazione

Il panel

Le norme UNI e ISO





**GUSTO**



Il gusto è stimolato dal contatto di una **soluzione acquosa** di **composti chimici** con i **bottoni gustativi**, situati sulla lingua e sulle regioni adiacenti della bocca e della gola.

**QUANTI SONO I  
SAPORI  
FONDAMENTALI?**



**DOLCE**





**SALATO**

**ACIDO**





AMARO



**NUOVI SAPORI**



UMAMI



*Chemical Senses*, 2015, Vol 40, 507–516  
doi:10.1093/chemse/bjv036  
Original Article  
Advance Access publication July 3, 2015

OXFORD

Original Article

## Oleogustus: The Unique Taste of Fat

Cordelia A. Running<sup>1</sup>, Bruce A. Craig<sup>2</sup>, and Richard D. Mattes<sup>3</sup>

# ACQUA

# OLEOGUSTO

ARTICLES

nature  
neuroscience

## The cellular mechanism for water detection in the mammalian taste system

Dhruv Zocchi<sup>1</sup>, Gunther Wennemuth<sup>2</sup> & Yuki Oka<sup>1</sup>



ASTRINGENTE?  
PICCANTE?  
PUNGENTE?  
RINFRESCANTE?  
FRIZZANTE?

# SENSAZIONI TRIGEMINALI



# SINESTESIA

La sinestesia è l'insieme di fenomeni di **interazione sensoriale**, ossia **percezioni**, di due o più **organi di senso**.

ASSAGGIO

**ANALISI**

**SENSORIALE**



**CHE COS'È  
L'ASSAGGIO?**











**ONAS**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSOCIATORI DAIUNI

*ph. Alessandri*

L'assaggio è la **valutazione** di un prodotto in **condizioni non standardizzate** mediante gli **organi di senso**.

**CHE COS'È  
L'ANALISI  
SENSORIALE?**



“L'analisi sensoriale è una **disciplina scientifica**, definita da **norme nazionali e internazionali**, che valuta le **caratteristiche organolettiche** di un prodotto usando gli **organi di senso**”.

Approfondimento: <https://rebrand.ly/norme-analisi-sensoriale>



**A COSA SERVE  
L'ANALISI  
SENSORIALE?**



# ALCUNI ESEMPI...

- Controllo di qualità delle materie prime
- Sviluppo di nuovi prodotti
- Confronto di un prodotto con prodotti sul mercato
- Studio delle preferenze del consumatore

# GLI ELEMENTI NECESSARI ALL'ANALISI SENSORIALE



Prodotto



Contenitori



Panel



Test/Schede



Struttura

# LA STRUTTURA



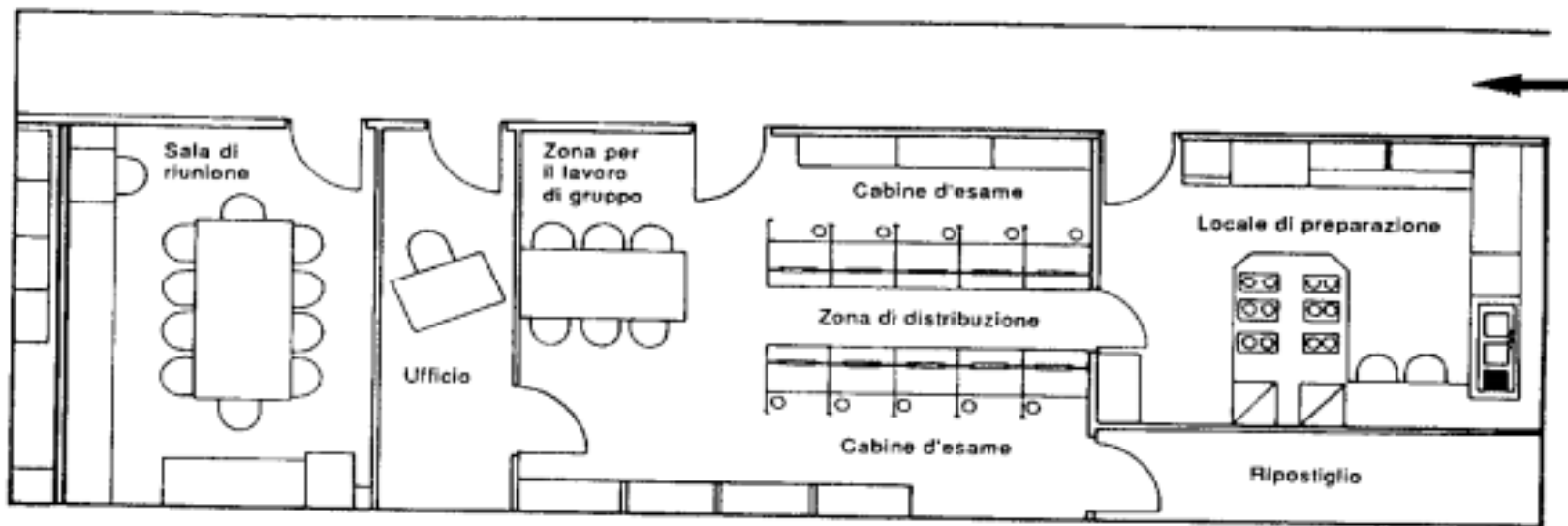


Fig. 1 — Esempio di planimetria di locali destinati all'analisi sensoriale

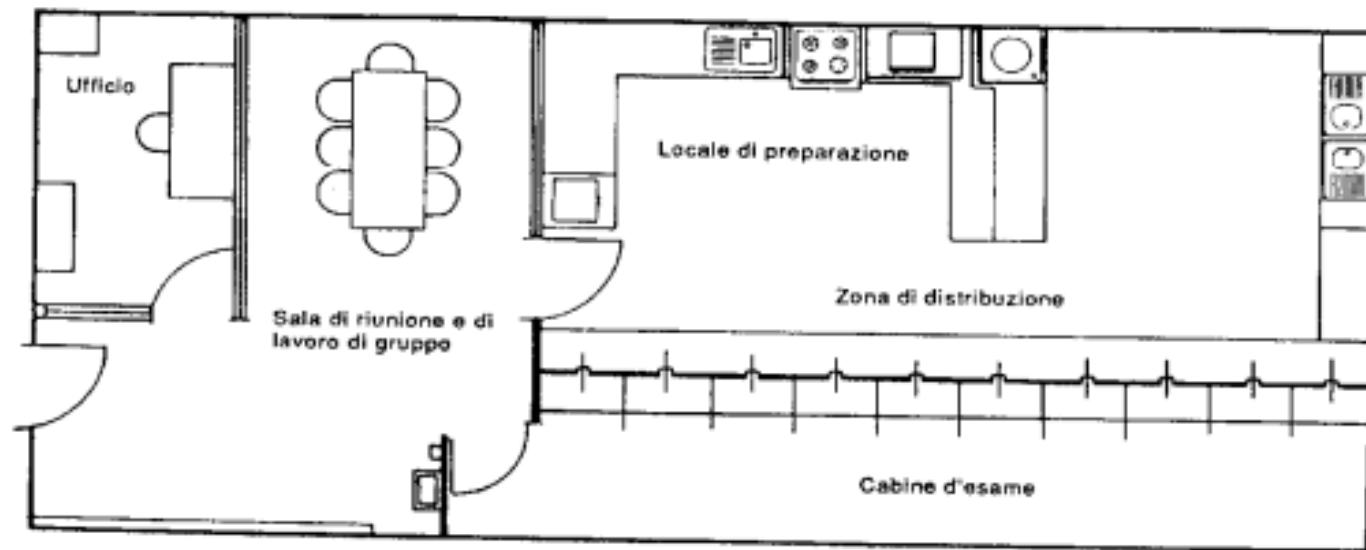
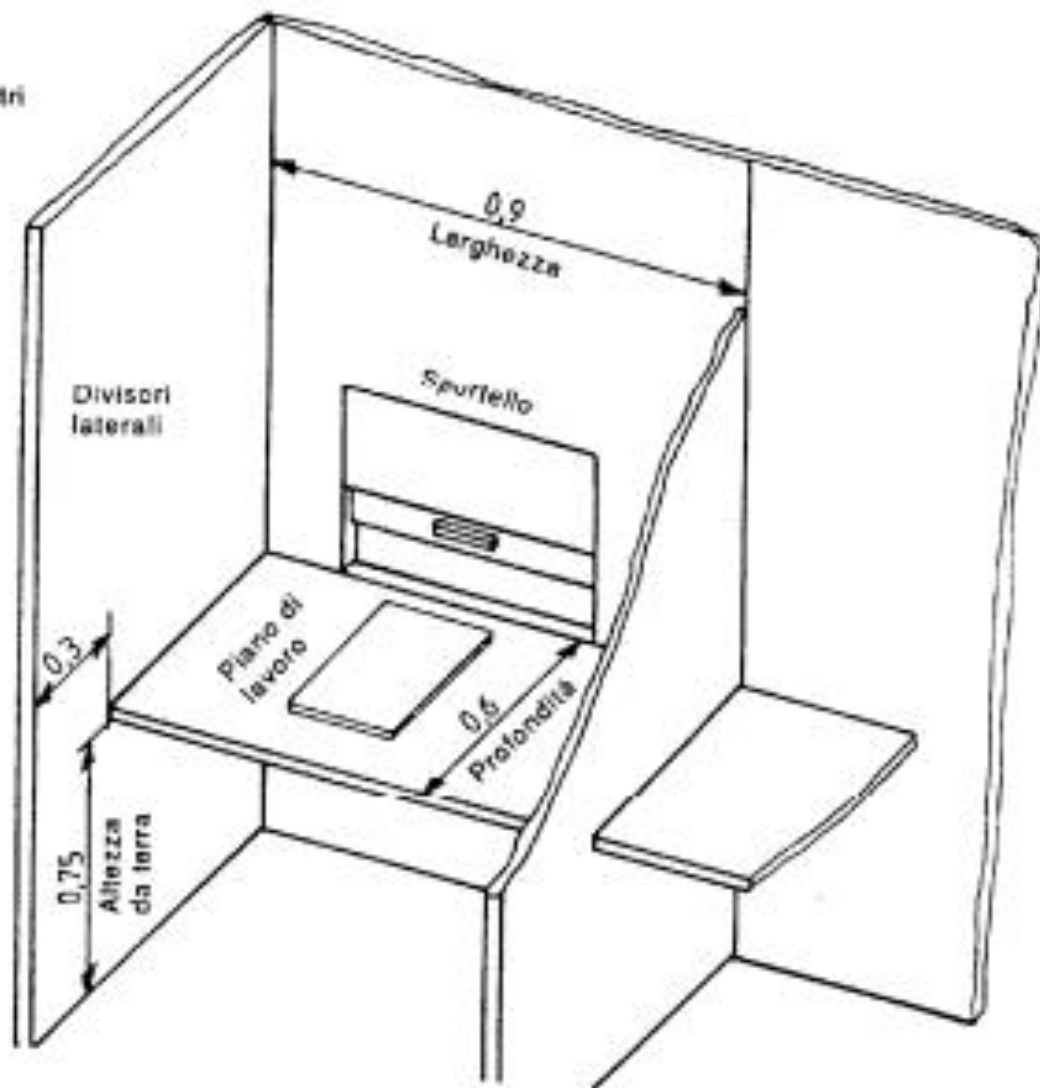


Fig. 2 — Esempio di planimetria di locali destinati all'analisi sensoriale

Fonte: Zeppa

Dimensioni in metri



# CABINA D'ESAME

Fonte: Zeppa

# IL PANEL



Il panel è un **gruppo di persone**, guidate da un **panel leader**, per esprimere un **giudizio** su uno o più prodotti.



# COME SI DIVENTA GIUDICE?



Selezione



Addestramento



Valutazione

# I DIVERSI TIPI DI GIUDICE

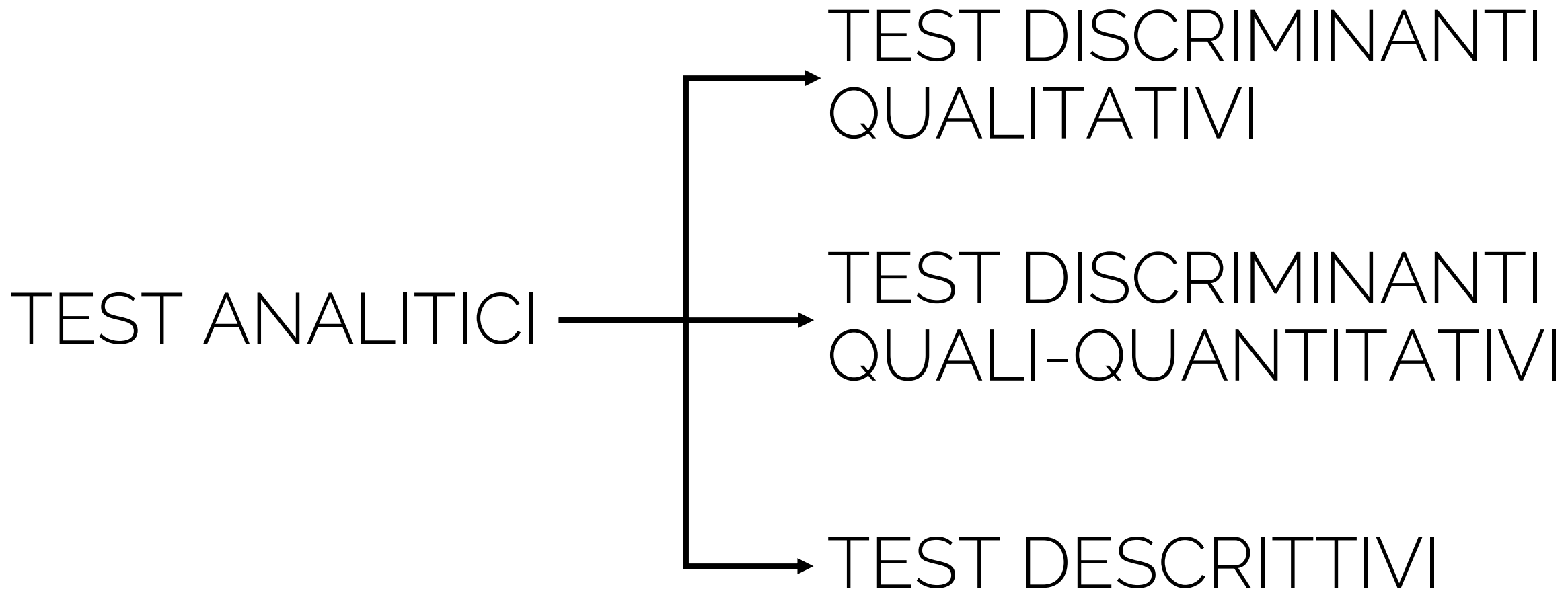


- Inesperti
- Selezionati
- Esperti
- Esperti di prodotto



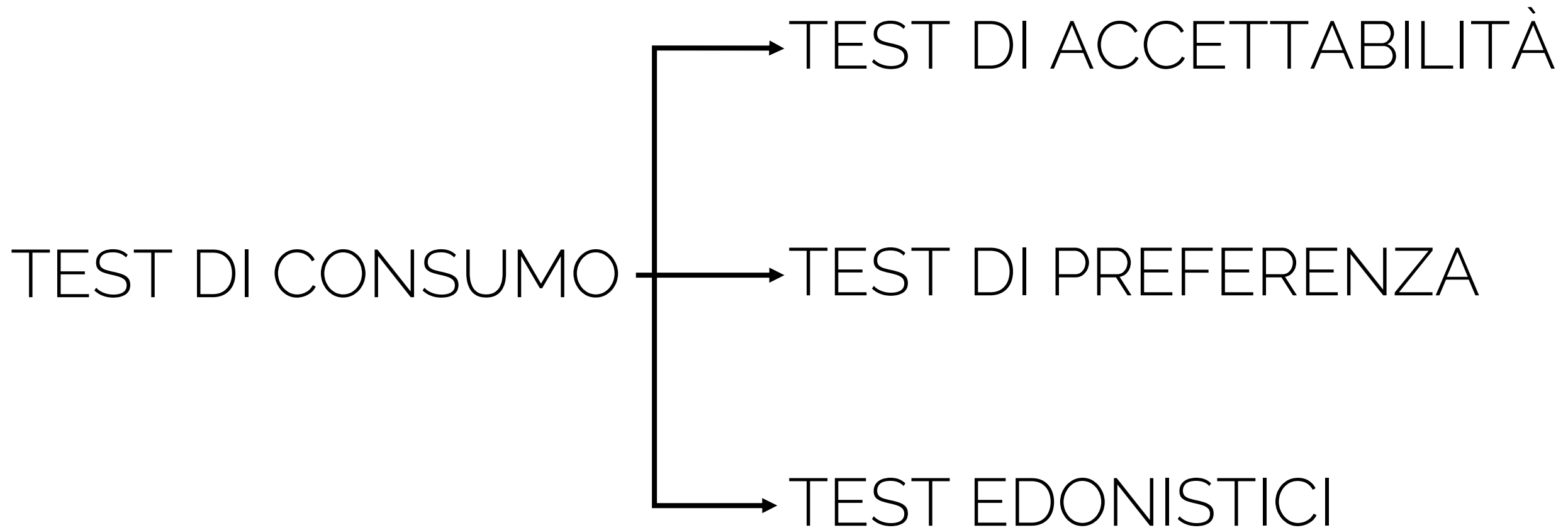
**I TEST**





I test discriminanti valutano se vi è **differenza** tra **due o più prodotti** (qualitativi) e la sua **entità** (quali-quantitativi).

I test descrittivi servono a **definire il profilo sensoriale** di un prodotto e a **quantificare l'intensità** dei descrittori.





I test di consumo valutano il **gradimento** di **uno o più prodotti** da parte del consumatore.

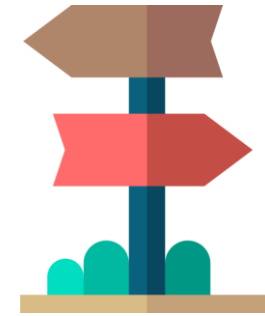
# LA CORRETTA ESECUZIONE DEI TEST



Concentrazione



Orario



Organizzazione

A stack of old, worn books is shown on the right side of the image. The books have thick, yellowed pages and some have blue covers. A white diamond-shaped graphic with a thin black border is overlaid on the left side of the image. Inside the diamond, the word "NORME" is written in a bold, black, sans-serif font.

**NORME**

- UNI: ente Nazionale Italiano di Unificazione
- EN: elaborate da Comité Européen de Normalisation
- ISO: International Standards Organization

*“I Sensi sono delle specie di strumenti di cui bisogna imparare a servirsi”.*

- Voltaire -

**SITOGRAFIA**



- <https://www.flaticon.com/>
- <http://www.giuseppenzeppa.com/files/sensoriale-l-anno-p1-set-17.pdf>
- [https://www.onasitalia.org/?id=28#prettyPhoto\[pp\\_gal\]/8/](https://www.onasitalia.org/?id=28#prettyPhoto[pp_gal]/8/)