

## Esercitazione con le soluzioni

### Preparazione dei campioni:

Per la preparazione dei campioni è necessario avere a disposizione 4 bottiglie di acqua minerale naturale (piatta) a temperatura ambiente da 0,5 litri.

Ogni bottiglietta deve essere codificata con una lettera dell'alfabeto A, B, C.

La quarta bottiglietta è l'acqua da voi utilizzata per preparare le soluzioni e va degustata tal quale tra il campione A e quello B e tra il campione B e quello C per apprezzare eventuali sapori di fondo.

Una volta eseguita la codifica delle bottigliette è necessario aprirle una ad una e versarci dentro il campione di soluto che vi è stato inviato.

Ogni campione di soluto si trova in una bustina codificata con le lettere dell'alfabeto (A, B, C) e deve essere versato nelle bottiglie d'acqua, da voi codificate, corrispondente a quella lettera.

Si deve aver premura di chiudere bene il tappo di ogni bottiglia e scuoterla in modo da sciogliere bene il contenuto ed evitare che il soluto si depositi al fondo.

### Svolgimento del test:

Utilizzare un bicchiere monouso diverso per ogni campione. Assaggiare le soluzioni nell'ordine della scheda.

Versare una piccola quantità di campione A nel bicchiere e dopo averlo degustato, segnare sulla scheda:

- se si è percepito qualcosa (se SI scrivere 1; se NO scrivere 0)
- se si è riconosciuto un sapore (se SI scrivere 1; se NO scrivere 0)

- Se al riconoscimento del sapore si è scritto 1 è necessario indicare quale sapore si è riconosciuto; se acido, dolce, salato o amaro.

Il sapore riconosciuto sarà indicato con 1 mentre agli altri si dovrà attribuire il valore 0.

- Se al riconoscimento del sapore si è scritto 0 è necessario indicare a tutti i sapori 0 (0 per acido, dolce, salato e amaro).

Si procede in questo modo per tutti i **campioni**.

Finita la compilazione della scheda è necessario inviarla via mail a [onas@onasitalia.org](mailto:onas@onasitalia.org) per l'elaborazione.

Buona esercitazione!

*Risako Boianca*

<b>Tipo di soluzione</b>	<b>Nessun sapore percepito</b>	<b>Nessun sapore riconosciuto</b>	<b>Sapore acido</b>	<b>Sapore dolce</b>	<b>Sapore salato</b>	<b>Sapore amaro</b>
A	0/1	0/1	0/1	0/1	0/1	0/1
Acqua	0/1	0/1	0/1	0/1	0/1	0/1
B	0/1	0/1	0/1	0/1	0/1	0/1
Acqua	0/1	0/1	0/1	0/1	0/1	0/1
C	0/1	0/1	0/1	0/1	0/1	0/1

**Test delle soluzioni: Assaggiatore** \_\_\_\_\_ **data** \_\_\_\_\_

0 = nessun sapore né percepito né riconosciuto

1 = quando è stato percepito o riconosciuto un sapore

Un sapore può essere percepito 1 ma non riconosciuto 0