

Neuroscienze ed assaggi

Dott. Piovano Bianca

Gussago (BS), 7 dicembre 2019



Analisi sensoriale, assaggio, degustazione

- **Analisi sensoriale:** in cabine dedicate utilizzando le norme UNI
- **Assaggio:** valutazione visiva, olfattiva, gustativa del prodotto in esame in toto
- **Degustazione:** valutazione del prodotto con l'analisi gustativa e gusto-olfattiva

Valutazioni

- L'assaggiatore deve comunicare le proprie sensazioni, compilando una **scheda** che può essere di **vario tipo**, a seconda dei risultati che si vogliono ottenere.
- Le sue valutazioni sensoriali possono essere condizionate da ricordi del passato, legati alla sfera affettiva.

Tipi di schede

- *Schede descrittive*: servono per descrivere un prodotto per quanto riguarda le sue caratteristiche organolettiche.
- *Schede descrittive quali-quantitative*: sono utilizzate per descrivere un prodotto e valutarne le qualità organolettiche, attraverso la quantificazione delle sue caratteristiche sensoriali. Possono essere ad intervalli (es. da 5 a 11; da 7 a 9; da 1 a 9; da 0 a 10).

continua

- *Schede descrittive a ragnatela*: il centro corrisponde al livello 0 dell'intensità del parametro sensoriale in esame e l'estremità libera con l'intensità massima
- *Schede discriminanti qualitative*: vengono utilizzate per confrontare le qualità organolettiche di due o tre prodotti alimentari
- *Schede discriminanti quali-quantitative*: sono utili per confrontare e quantificare le caratteristiche sensoriali di più prodotti

Assaggi ed emozioni

Dalla memoria emotiva alla consapevolezza dell'attimo presente: neuroscienze applicate

- ✓ Hanno a che fare con l'area della sensorialità
- ✓ Sono basate su processi di interpretazione e traduzione
- ✓ Si pongono tra memoria e creazione

Che cos'è la sensorialità

- Le **cellule nervose** sono continuamente stimulate dal mondo esterno e interno.
- Questi **recettori/sensori** codificano, amplificano e traducono gli stimoli in impulsi elettrici, che poi vengono captati dal nostro cervello che legge, interpreta, attribuisce loro una dimensione affettiva e memorizza l'esperienza sotto forma di **immagini, suoni ed emozioni**.

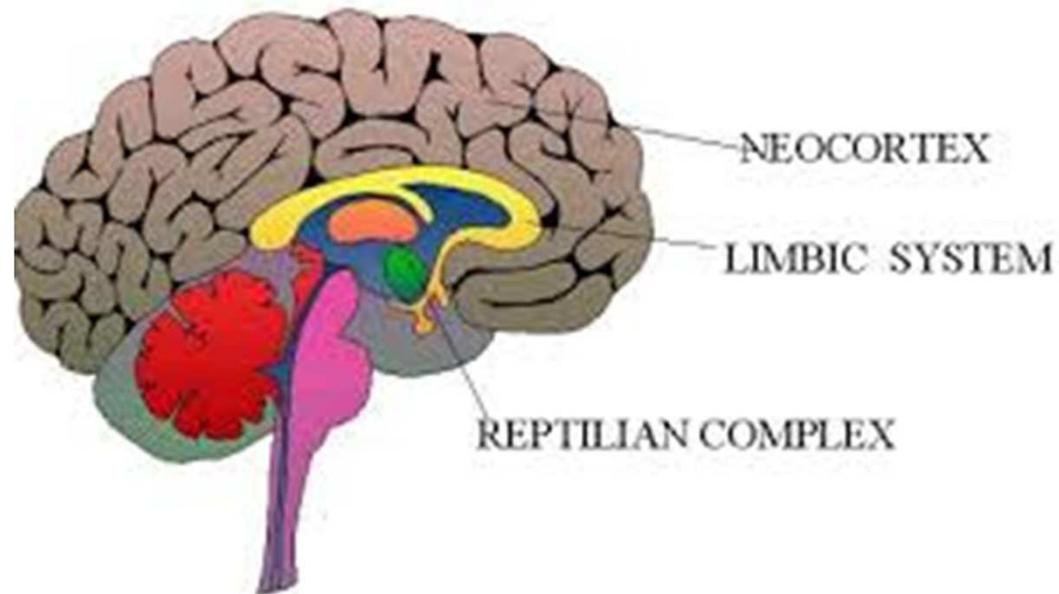
Che cosa è la sensazione?

- La sensazione è **l'immagine sensoriale decodificata dal cervello**. Essa è portatrice di tre dimensioni:
- QUALITATIVA che stabilisce di che cosa si tratta
- QUANTITATIVA che ne valuta l'intensità
- AFFETTIVA che è legata alla percezione e non è valutabile

Che cosa è la percezione?

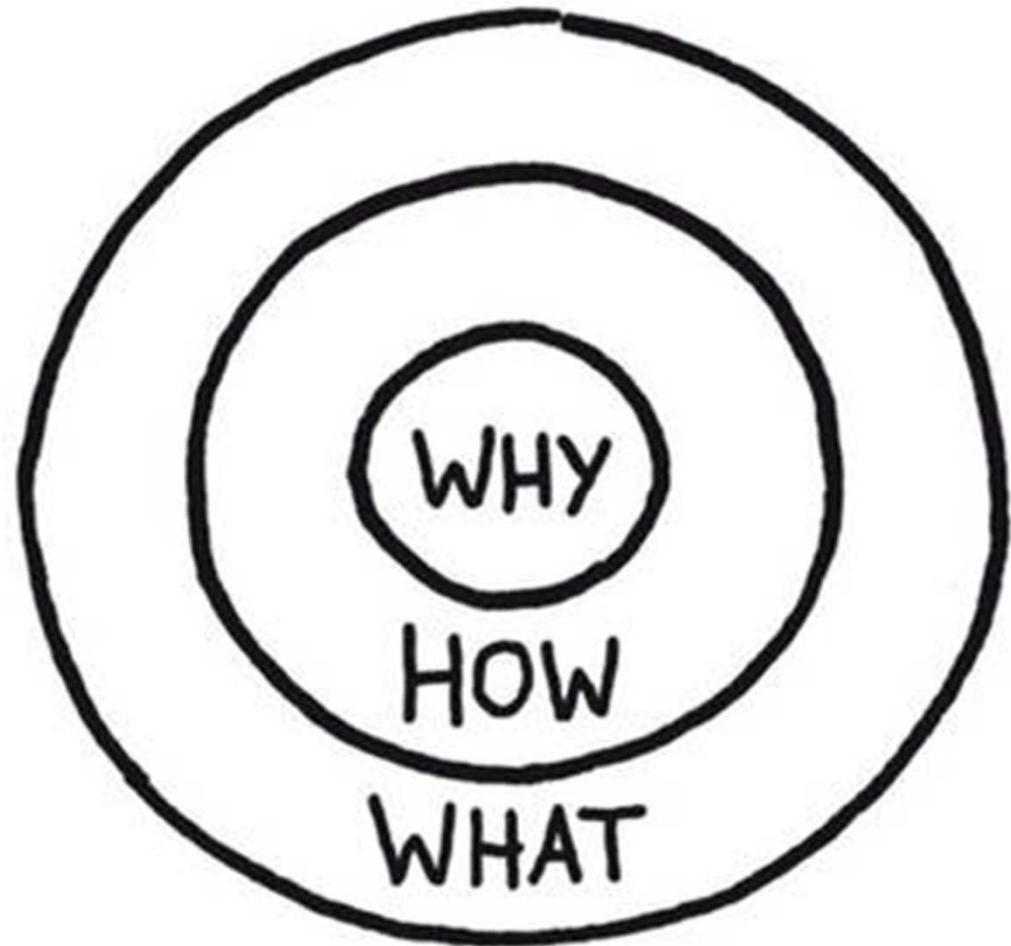
- Mentre le prime due dimensioni sono dati organolettici, cioè appartengono all'oggetto e non a chi lo valuta, la **PERCEZIONE** è una questione affettiva, e quindi soggettiva.
- La percezione è l'elaborazione della sensazione a livello psicologico quindi **non va considerata** nell'analisi sensoriale e negli assaggi.

Il cervello



3 stanze del nostro cervello

- Cervello rettile
- Sistema limbico
- Neocorteccia



Processo sensoriale: messaggio sensoriale

- Nei nostri sensi ci sono le cellule nervose eccitate dal mondo esterno e dall'interno del nostro corpo.
- Queste cellule reagiscono alle eccitazioni che sono poi veicolate da altre cellule nervose al cervello.
- **Messaggio sensoriale**

Il cervello

- Il cervello dispone di **sensori**, disposti in tutto il corpo, per captare le informazioni che gli dà il mondo esterno.
- I sensori sono l'interfaccia tra il mondo e il cervello.
- **Traducono gli stimoli luminosi, pressori, chimici in impulsi elettrici modulati**, che saranno codificati e amplificati prima di essere trasmessi alle diverse strutture cerebrali.

Trasmissione

- stimolo eccitatore,
- sensore che capti lo stimolo,
- trasmettitore dello stesso,
- analizzatore che:
 - dia una risposta
 - e
 - lo memorizzi.

Sensazione

- La **sensazione** che abbiamo dopo la **stimolazione**, ci informa sulle **caratteristiche dell'oggetto e viene interpretata dal soggetto come percezione**.
- La sensazione generata dalla stimolazione avviene dopo un certo numero di millisecondi.
- I sensi non reagiscono tutti allo stesso modo. Ci sono sensi che reagiscono velocemente (tatto) altri meno velocemente (odorato).

Sensazione - Percezione

- **Sensazione è l'immagine sensoriale decodificata dal cervello.**
- E' portatrice di tre dimensioni: qualitativa, quantitativa e affettiva.
- Qualitativa: suono, colore, profumo.
- Quantitativa: intensità, suono forte, colore intenso, profumo debole.
- Affettiva: in questo caso la sensazione si chiama **Percezione**.

Percezione

- Le 2 dimensioni (**qualitativa e quantitativa**) sono dati organolettici, appartengono all'oggetto e non a chi li valuta.
- La percezione è affettiva perciò soggettiva e non è valutabile da tutti allo stesso modo.
- In analisi sensoriale/degustazione non va considerata.
- Ogni individuo ha un suo passato culturale per cui percepirà in modo diverso.

Definizione di percezione

- La percezione è “la rappresentazione mentale della sensazione, è il prolungamento in noi della sensazione”, cioè un’elaborazione della sensazione a livello psicologico.
- La sensazione dopo essere stata elaborata, viene memorizzata come immagine per cui la si può richiamare alla memoria tutte le volte che si vuole.

Immagine

- I salumi che avete degustato nel corso delle sedute li ricordate in modo consecutivo e/o differito per immagini.
- Differenza tra sensazione e percezione: la prima è un dato oggettivo valutabile da tutti, la seconda un dato soggettivo valutabile solo da chi ha fatto l'esperienza. Quindi la percezione è una sensazione condizionata dai ricordi.

Emozione

- **Emozioni:** messaggi scritti nel sistema limbico e destinati alla corteccia cerebrale. Il cervello limbico li scrive, la corteccia li riceve.
- Sono il riconoscimento di un particolare valore affettivo di una percezione.
- A seguito di un'emozione i nostri parametri vitali subiscono un aumento considerevole come pure la nostra attività cerebrale. La paura è l'emozione più antica.

Emozione - Sensazione

- **Le emozioni** sono delle situazioni a cui il mondo esterno ci sottopone.
- **Perturbano la nostra psiche** e ci costringono ad agire per adattarci ad esso.
- La differenza tra emozione e sensazione consiste nel fatto che dopo aver avuto una sensazione io non sono costretto ad agire, mentre nell'emozione non posso non farlo.

Conclusioni

- I panelisti devono utilizzare le due dimensioni della sensazione (qualitativa e quantitativa) perché oggettive.
- Non devono utilizzare la terza dimensione che è affettiva (percezione).
- Non devono far prevalere le emozioni che sono influenzate dai ricordi, è necessario che lavorino per «immagini» visive, olfattive, gustative.

Grazie dell'attenzione

- Buon panel!

