



# Assaggiare per conoscere

MA Roberto Pisano

Corso interattivo on line per Maestri Assaggiatori di salumi  
16-17 e 30-31 gennaio 2021

# Assaggiare per conoscere

## Ruolo di un Maestro Assaggiatore

- Approfondire la conoscenza delle caratteristiche e delle specificità dei salumi, della loro storia e del loro radicamento nel territorio.
- Riconoscere e definire con l'ausilio degli organi di senso la qualità dei prodotti di salumeria.

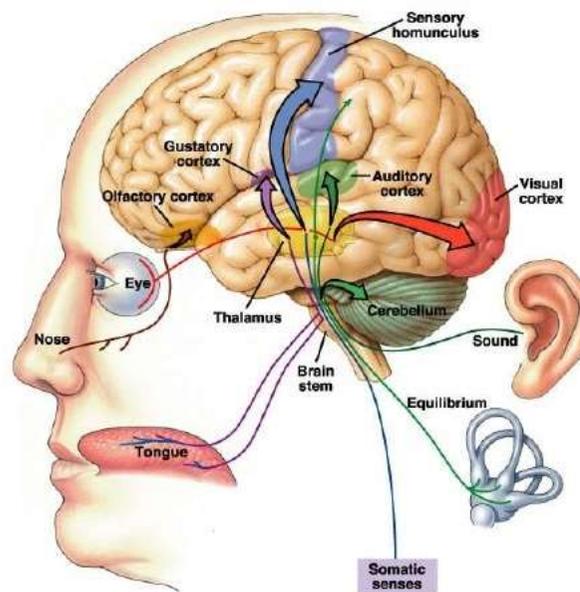
# Assaggiare per conoscere

## Ruolo di un Maestro Assaggiatore

- Sviluppare la capacità di **descrivere** con esattezza e terminologia corretta i prodotti che esamina, di **inquadrarli** nel contesto territoriale e culturale, di **promuoverli** e, se richiesto, di **valutarli**.

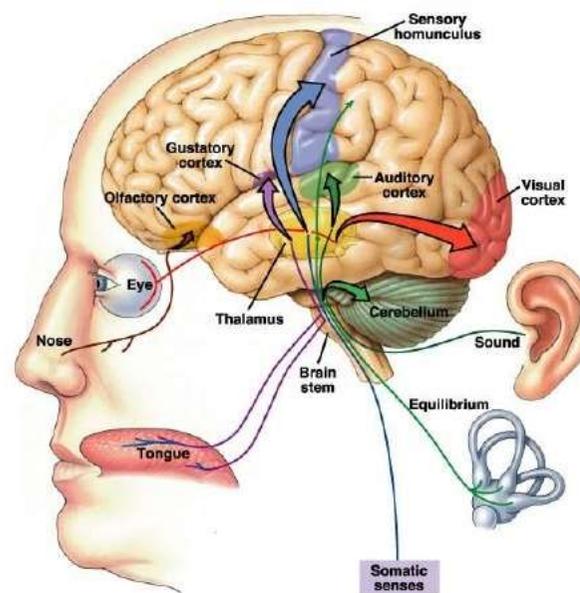
# Assaggiare per conoscere

Per migliorare le attitudini naturali alla valutazione organolettica degli alimenti, bisogna allenare al meglio i propri organi di senso.



# I nostri sensi

- Vista
- Olfatto
- Gusto
- Udito
- Tatto



# Le vie sensoriali

Gli stimoli sensoriali sono

- di natura chimica
  - per l'olfatto e il gusto
- di natura fisica
  - per la vista, l'udito e il tatto

# Le vie sensoriali

Gli stimoli chimici o fisici vengono convertiti in impulsi elettrici e trasmessi al cervello tramite specifiche vie nervose, dando origine alla sensazione.

# Le vie sensoriali

La rielaborazione e la organizzazione logica delle sensazioni (dati sensoriali) con le esperienze pregresse, il proprio vissuto e le proprie emozioni dà luogo alla percezione.

# Sensazioni gusto-olfattive

**Odore:** sensazione olfattiva captata per via nasale diretta (ortonasale)

**Sapore:** dolce, amaro, acido, salato, umami, oleogusto (fat taste)? amidoso (starchy taste)?

**Aroma:** sensazione dovuta al passaggio di molecole odorose dalla bocca al faringe e quindi alla cavità nasale per via retrograda (retronasale)

# Sensazioni gusto-olfattive

**Flavour:** insieme complesso e integrato di sensazioni olfattive, gustative e trigeminali percepite all'assaggio del cibo.

# Terminologia corretta

Durante un assaggio non dirò ...

**Sapore di limone**

Ma dirò correttamente ...

**Aroma di limone**

**Sensazione gusto-olfattiva di limone**

# Terminologia corretta

Attenzione ai termini sinestesici !

**Colore acido**

**Odore dolce**

**Sapore morbido**

Sinestesia: nell'espressione verbale è la figura retorica che associa parole relative a ambiti sensoriali diversi.

# Valutazione sensoriale dei salumi



# La vista

Fornisce importanti informazioni sulla forma, sul colore e sull'aspetto generale del salume intero, sulle caratteristiche della fetta e sulla presenza di eventuali difetti o anomalie.

# L'olfatto

Ci consente di valutare

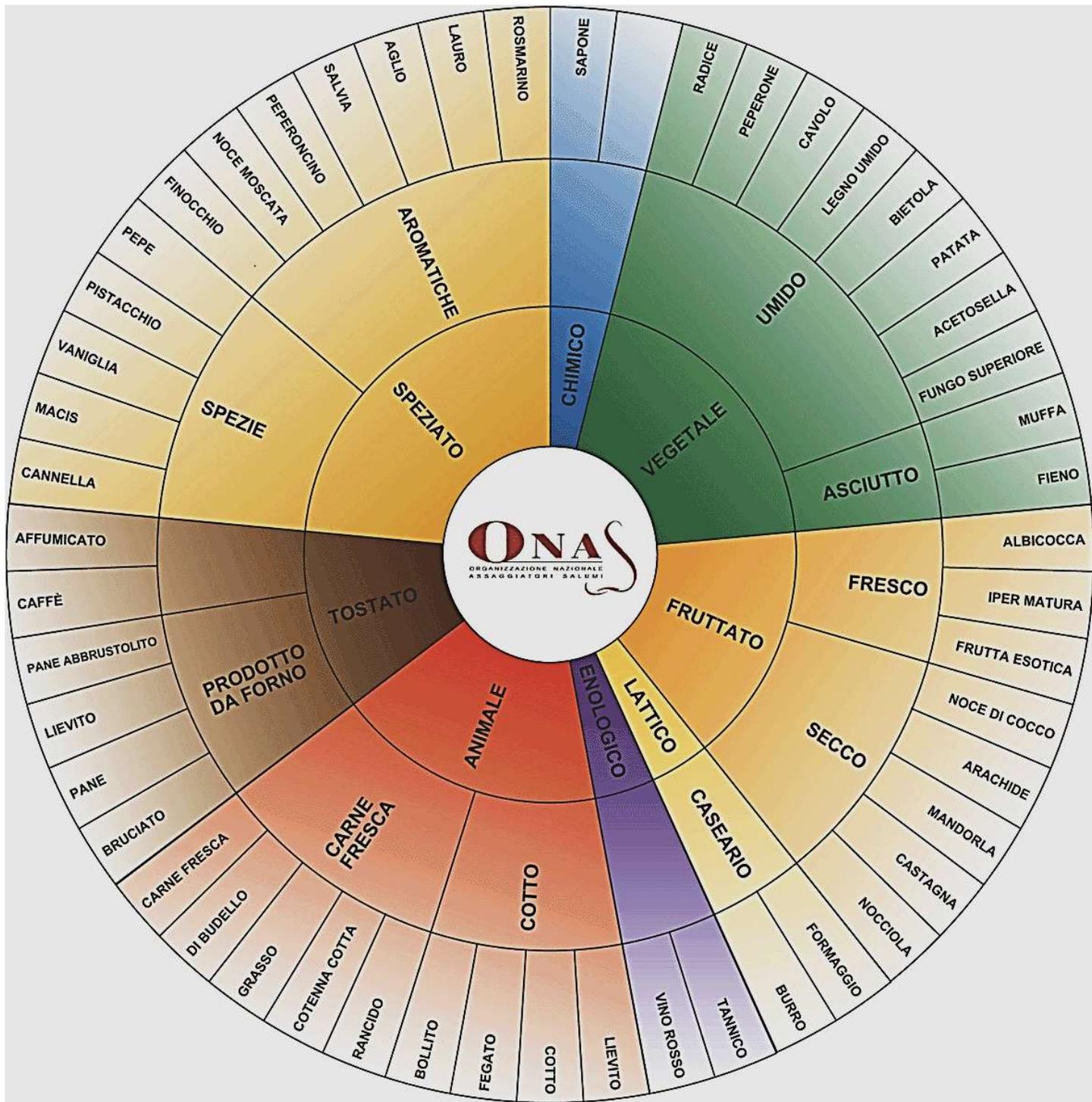
- gli odori e la loro intensità
- gli aromi e la loro persistenza

# L'olfatto

## Alcune famiglie odorose:

- Speziato: spezie, erbe aromatiche
- Vegetale: peperone, fieno
- Tostato: affumicato
- Animale: carne fresca, carne cotta, selvatico
- Lattico: latte, burro, formaggio
- Enologico: vino
- Fruttato: noce, nocciola

# L'olfatto



# Il gusto

Le papille gustative individuano i sapori fondamentali

- Dolce, salato, acido, amaro, umami

In bocca le terminazioni tattili, termiche e trigeminali integrano la sensibilità gustativa contribuendo a caratterizzare il flavour del cibo.

# Lingua e sapori



La superficie della lingua non possiede aree con specifica sensibilità ai diversi sapori ma è recettiva per qualunque stimolo gustativo.

I recettori sulle papille gustative modificano la loro specificità in base alla molecola con la quale entrano in contatto.

# Il gusto

Il gusto è influenzato dalla genetica.

L'amaro di alcune sostanze chimiche è avvertito con diversa intensità dalle persone, permettendo di identificare tre diversi gradi di sensibilità gustativa:

- Non taster: soglia di percezione elevata
- Medium taster: soglia di percezione media
- Super taster: soglia di percezione bassa

# Tipi di soglia

- **Soglia di sensazione:** stimolo più basso in grado di dare una sensazione
- **Soglia di percezione:** stimolo più basso in grado di dare una sensazione riconoscibile (percezione)
- **Soglia differenziale:** l'entità di cambiamento di uno stimolo necessaria a produrre una differenza apprezzabile

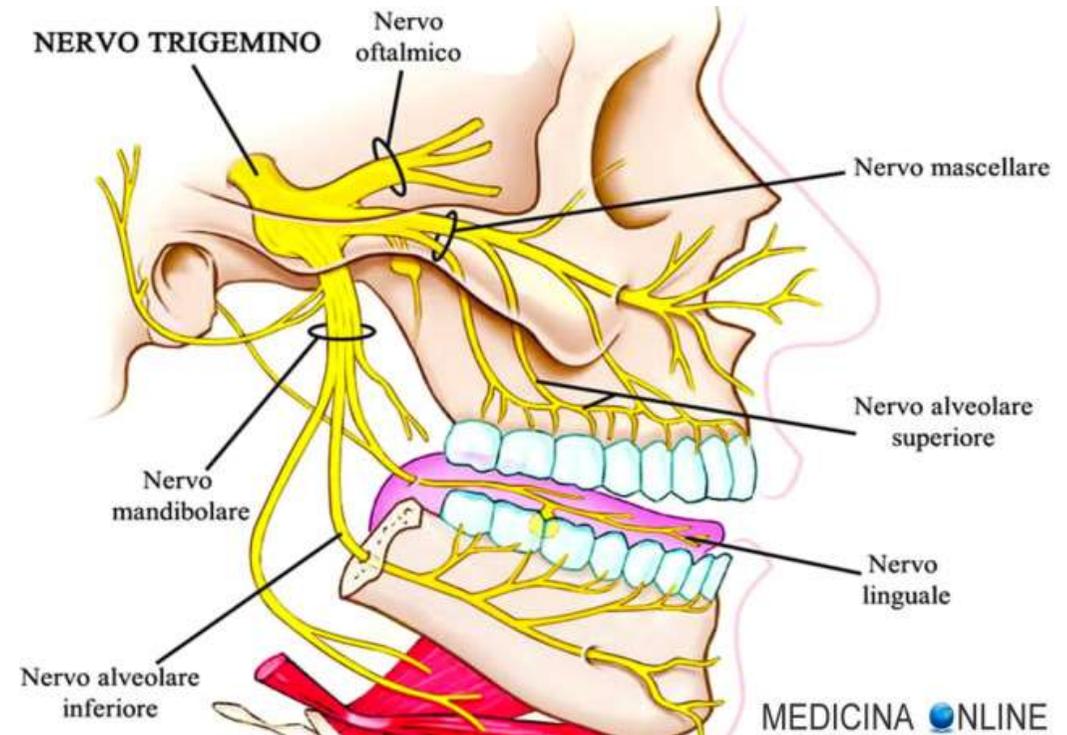
# Tipi di soglia

## Terminologie differenti:

- **Soglia di percezione dello stimolo:** minima concentrazione di zucchero, sale, acido citrico, caffeina alla quale è percepito un sapore anche se questo non può essere identificato
- **Soglia di riconoscimento del sapore:** minima concentrazione alla quale il sapore è correttamente identificato

# Sensazioni trigeminali

- Astringente (allappante)
- Piccante
- Metallico
- Rinfrescante
- Bruciante



# Sensazioni tattili meccaniche-cinestesiche

**Durezza:** forza richiesta per comprimere il campione

**Farinosità:** quantità di particelle asciutte e polverose che compaiono in bocca durante la masticazione

**Fibrosità:** presenza di filamenti facilmente separabili che si percepiscono in bocca durante la masticazione

# Sensazioni tattili meccaniche-cinestesiche

**Succosità:** quantità di liquido liberato dal campione durante la masticazione

**Polposità:** quantità di materiale bagnato (polpa) che si sviluppa durante la masticazione

**Solubilità:** velocità con cui il campione si scioglie nella saliva

# Sensazioni tattili meccaniche-cinestesiche

**Untuosità:** sensazione data dall'olio e dai grassi liquidi o liquefatti

**Grassezza:** sensazione data dai grassi solidi e dagli oli addensati

**Viscosità:** elevata resistenza allo scorrimento

**Fluidità:** bassa resistenza allo scorrimento

# Sensazioni tattili meccaniche-cinestesiche

**Masticabilità:** durata della masticazione  
necessaria per ridurre il campione  
ad una massa omogenea che possa  
essere deglutita

**Palatabilità:** impatto dell'alimento con la  
cavità boccale, in particolare con  
la lingua e con il palato

# Analisi o Sintesi ?

Quando mangiamo un cibo o beviamo, il nostro cervello opera in **modo sintetico (olistico)**, cioè riceve e integra le sensazioni visive, olfattive, gustative, trigeminali, meccaniche e cinestesiche.

Quando facciamo una degustazione, cioè "assaggiamo per conoscere", dobbiamo sforzarci di operare in **modo analitico**.

# Assaggio e analisi sensoriale

## Assaggio

- Valutazione dei prodotti effettuata **utilizzando i nostri organi di senso**, secondo modalità e tecniche definite e concordate, in **condizioni non standardizzate**.

## Analisi Sensoriale

- Metodologia scientifica definita da **Norme nazionali e internazionali (UNI e ISO)** che indicano i metodi e i protocolli da seguire nella valutazione organolettica **eseguita attraverso i nostri organi di senso**.

# Assaggio e analisi sensoriale

## Assaggio

- La valutazione può utilizzare schede specifiche e dare un valore numerico ad alcuni parametri.
- Può **definire parametri e percorsi di qualità** pur non usando specifiche normative nazionali e internazionali.

## Analisi Sensoriale

- Rende oggettive le caratteristiche sensoriali di un prodotto.
- **Valuta la qualità dei prodotti** per ottimizzarla e migliorare l'accettabilità del prodotto stesso da parte del fruitore.

# Qualità alimentare

- Insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto che consentano il **soddisfacimento delle esigenze e delle aspettative del consumatore**
- **Concerne:**
  - ✓ Qualità sensoriali e nutrizionali
  - ✓ Sicurezza
  - ✓ Presentazione e servizi connessi

# Analisi sensoriale

L'Analisi Sensoriale è un metodo riconosciuto come discriminante della valutazione della qualità di un prodotto.

- **consumer science**: studio delle abitudini e delle preferenze del consumatore e delle sue intenzioni di consumo
- **sensory profiling**: studio delle caratteristiche dei prodotti che possono essere percepite con i sistemi sensoriali

# Il Panel

Gruppo di persone riunite per esprimere un giudizio, guidate da un panel-leader.

Tipi di giudice:

- inesperti,
- selezionati,
- esperti,
- esperti di prodotto.

# I giudici

**Inesperti:** consumatori senza esperienza di analisi sensoriale, utilizzati in test affettivi o consumer test.

**Selezionati:** assaggiatori scelti per le capacità di eseguire un test sensoriale.

**Esperti:** assaggiatori in grado di partecipare a test complessi, come i test descrittivi per la determinazione del profilo sensoriale.

**Esperti di prodotto:** assaggiatori con esperienza in prodotti specifici in grado di valutarne ad es. l'evoluzione nel tempo.

# I giudici

Vengono selezionati in base alle loro capacità sensoriali, valutate attraverso dei test di addestramento:

- Capacità visive, olfattive e gustative
- Capacità tattili e uditive
- Capacità descrittive

È molto più importante addestrare che selezionare (*A. Giomo*)

# I giudici

## Valutazione specifica delle performance

- **Affidabilità:** capacità di fornire la medesima valutazione ad un campione assaggiato più volte
- **Esattezza:** capacità di fornire una valutazione vicina a quella media dei giudici del panel
- **Precisione:** capacità di fornire una valutazione il più possibile uguale a quella misurata con metodi analitici oggettivi

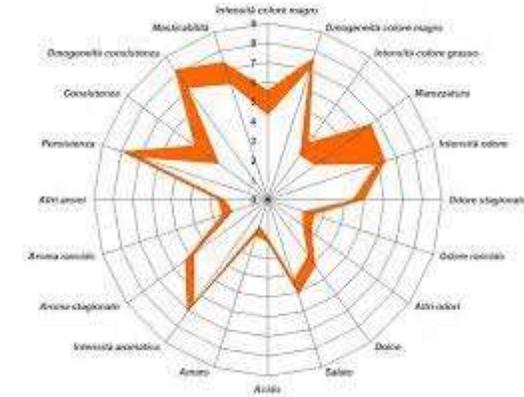
# Finalità del panel

## 1. Analisi e valutazione sensoriale

- Di un singolo prodotto
- Di due o più campioni a confronto
- Di numerosi campioni in una rassegna
- Del medesimo prodotto nel tempo
- Del medesimo prodotto in mutate condizioni di packaging
- ... ..

# Finalità del panel

## 2. Elaborazione di un profilo sensoriale



- Il profilo sensoriale è l'insieme dei descrittori (visivi, olfattivi, gustativi, etc.) che caratterizzano un prodotto, valutati secondo il grado di intensità.

# Elaborazione di un profilo sensoriale

## 1. Fase qualitativa

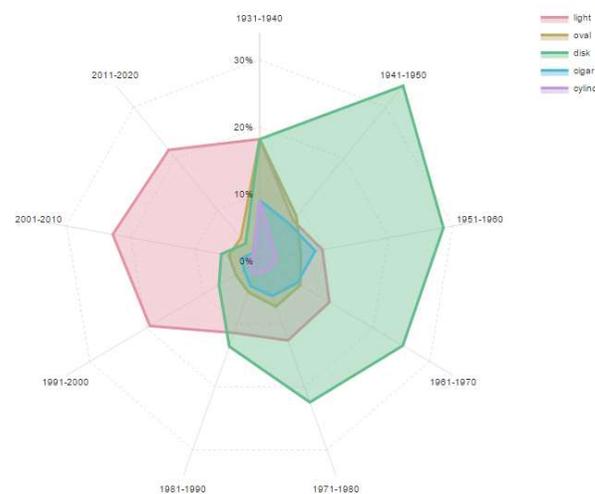
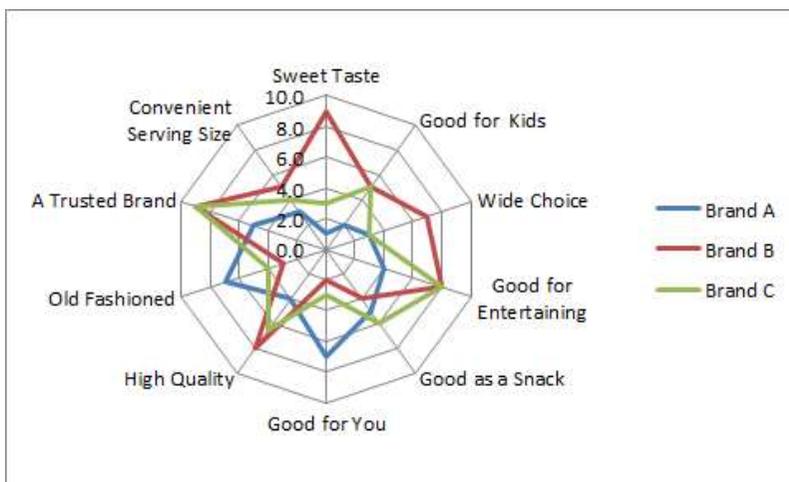
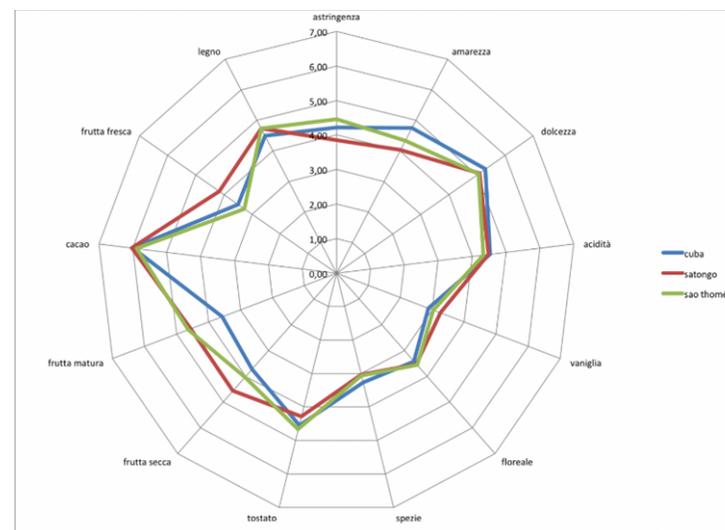
- Il panel si riunisce più volte per individuare i descrittori più appropriati, in sessioni collettive col panel leader

## 2. Fase quantitativa

- Ogni giudice valuta l'intensità di ciascuno dei descrittori definiti in precedenza

# Elaborazione di un profilo sensoriale

Il metodo abituale per rappresentare il profilo sensoriale è lo spider plot





Grazie