



L'importanza delle analisi sensoriali per la valorizzazione dei salumi

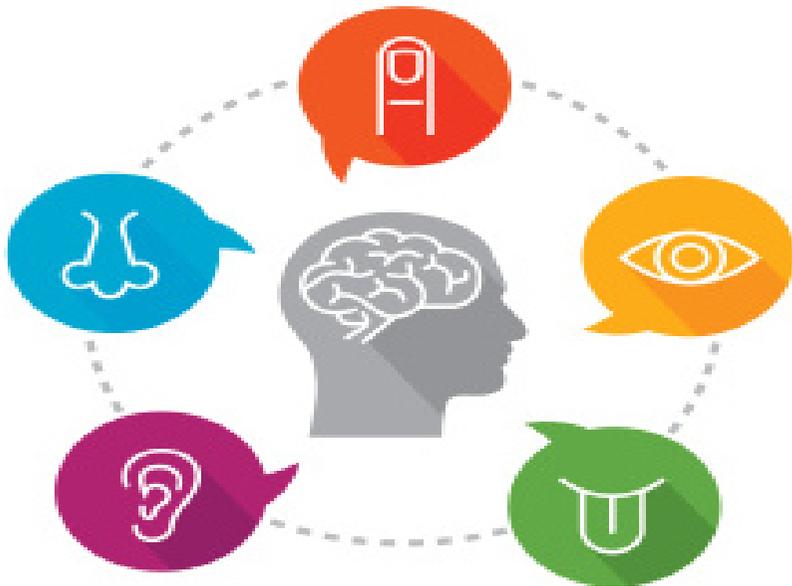
CONCORSO REGIONALE SALUMI DI CALABRIA
"FRANCESCO MONACO"
DOMENICA 22 APRILE 2018
ACRI (COSENZA)

Dott.ssa Oliverio Stefania

L'analisi sensoriale??

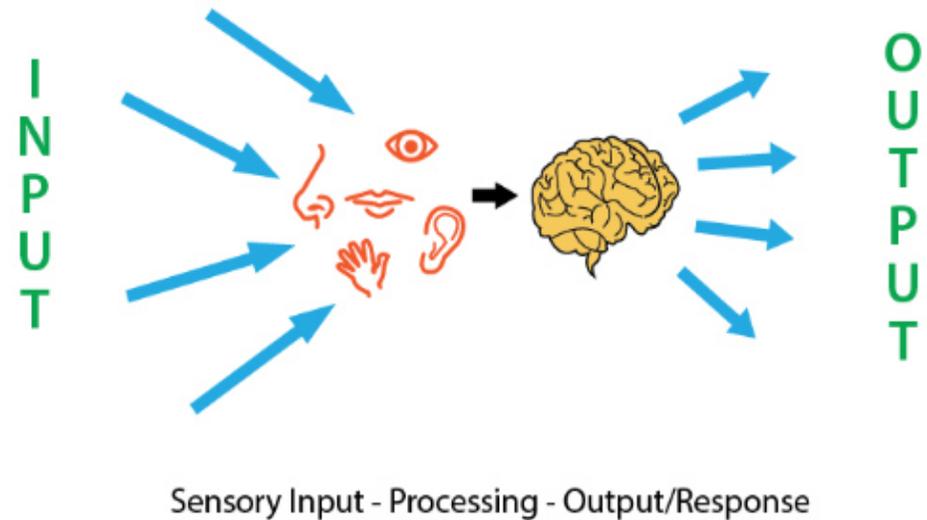


É il risultato complessivo di tutte le **sensazioni** sprigionate dal prodotto



Da sempre usati dall'uomo per analizzare la qualità e la sicurezza di tutto quello con cui veniva in contatto, specialmente tutto ciò che serviva per tenerlo in vita e dargli nutrimento.

Come il cibo stimola alcune sensazioni?



Stimolo \implies Recettori sensoriali \implies Sistema Nervoso \implies Sensazione



Differenza tra assaggio e analisi sensoriale

Assaggio

analisi sensoriale effettuata in condizioni non standardizzate

Analisi sensoriale

analisi sensoriale eseguita in ambiente idoneo secondo un protocollo di normative nazionali e internazionali.

Un po' di Storia...

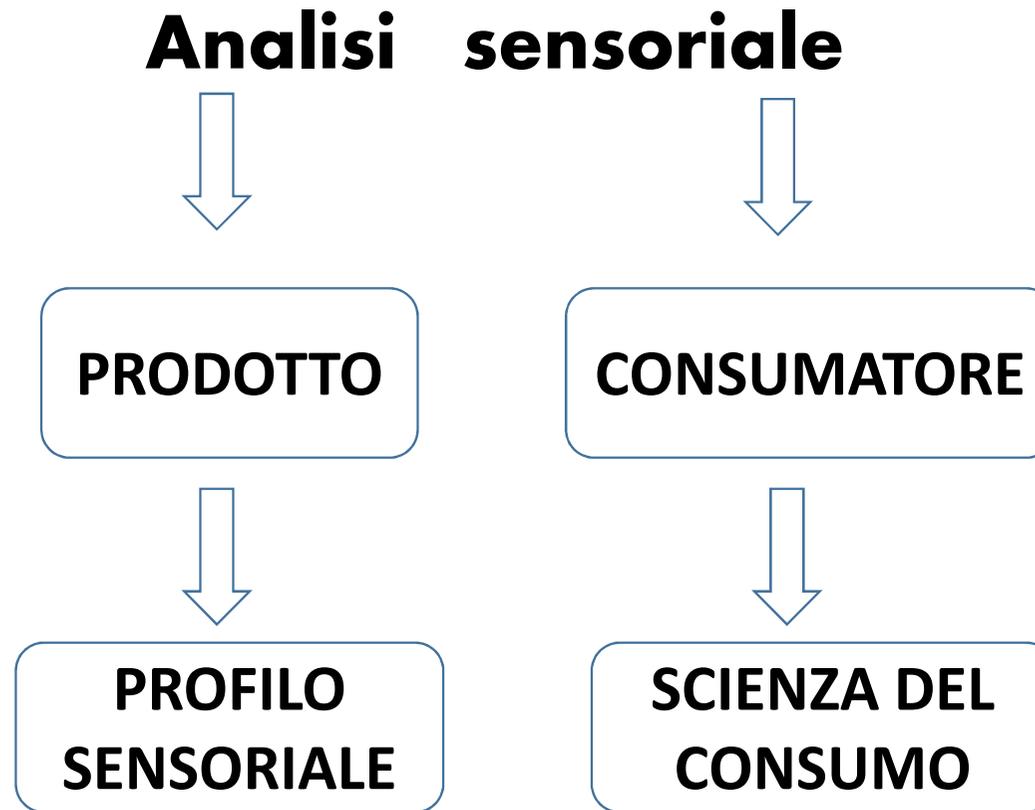
□ Ieri....

- Nel 1940 l'analisi sensoriale diventa metodo scientifico con la ricerca sull'accettabilità del cibo da parte delle forze armate U.S.A. fatta dall'US Army Quartermaster Food and Container Institute.
- Nel 1946 In Scandinavia si svolgono i primi test triangolari, e da allora l'industria alimentare si interessò in termini più operativi e scientifici dell'argomento.
- Negli anni 50 a Davis l'Università Californiana organizzò i primi corsi di analisi sensoriale



❑ Oggi....

- l'analisi sensoriale, è una scienza che studia le proprietà organolettiche di un prodotto attraverso gli organi di senso, ed è un metodo riconosciuto come discriminante della valutazione della **qualità di un prodotto.**



L'analisi sensoriale è quindi la [valutazione](#) che viene condotta per discriminare un prodotto dagli altri (analisi discriminante), per descriverne le caratteristiche (analisi descrittiva), o per conoscerne l'accettabilità da parte del consumatore.

Obiettivi nel campo del **PROFILO SENSORIALE**

- Caratterizzare sensorialmente i prodotti in maniera analitica e precisa;
- Caratterizzare sensorialmente i prodotti nel tempo (shelf life);
- Identificare gli odori anomali (off-flavour);
- Identificare gli odori che stimolano il consumo (pro-flavour)
- Valutare sensorialmente le molecole migrate dal package;
- Valutare il livello di tipicità dei prodotti;
- Valutare nel tempo l'andamento delle diverse sensazioni olfattive e gustative dei prodotti (metodi dinamici);

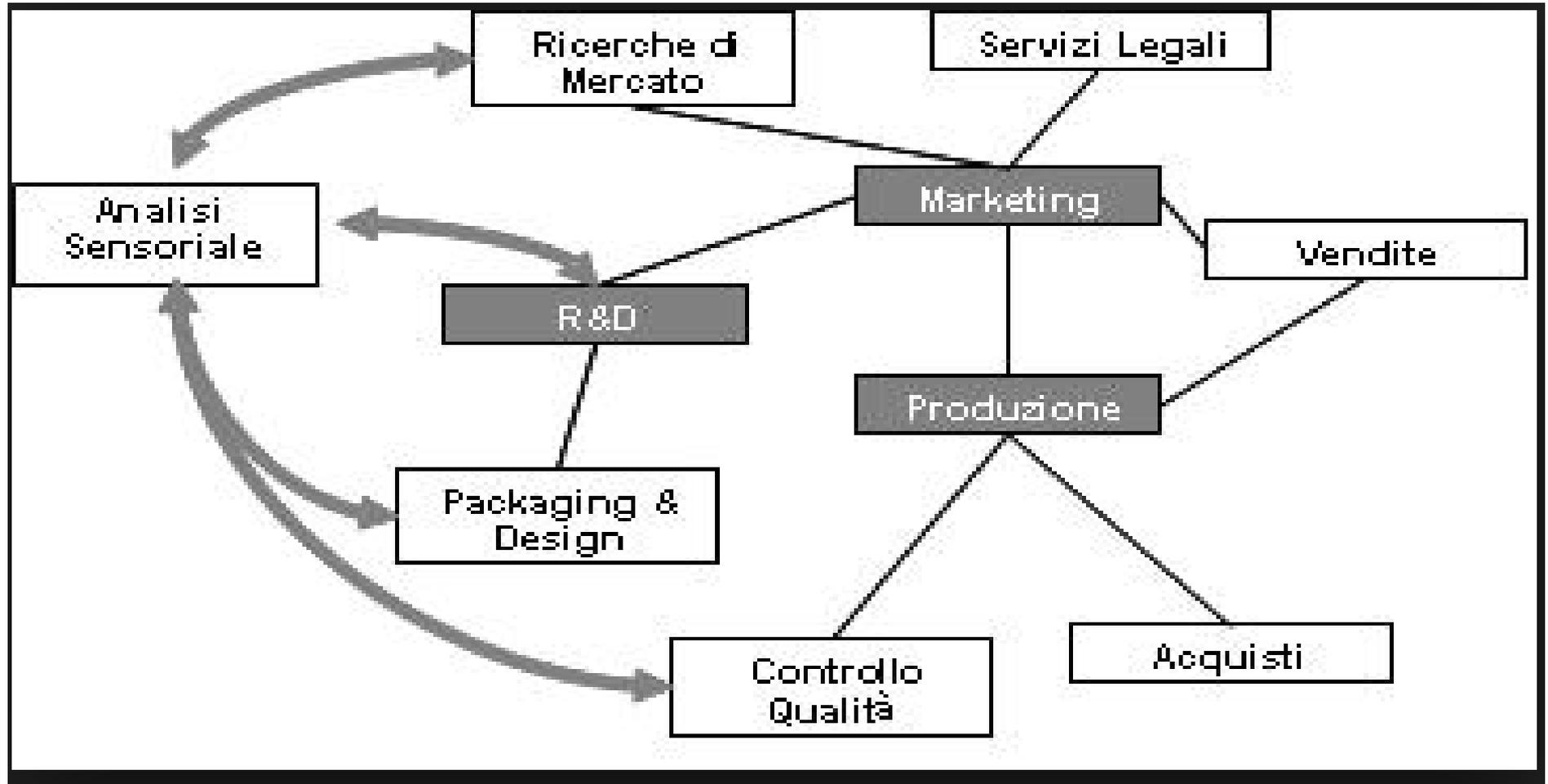


Obiettivi nel campo della **SCIENZA DEL CONSUMO**

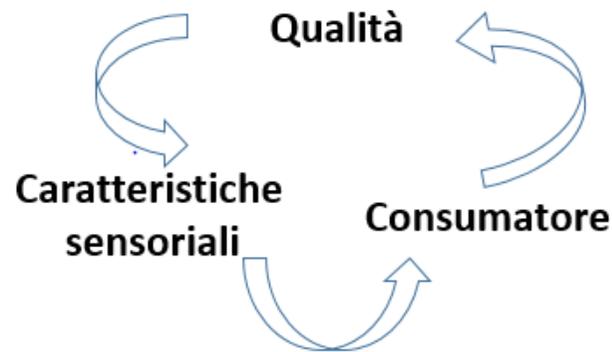
- Determinare il livello di gradimento del prodotto;
- Confrontare i prodotti con quelli della concorrenza;
- Definire i punti di forza e di debolezza;
- Determinare l'indice di soddisfazione dei prodotti (quanto piace, a chi piace) e break down;
- Determinare l'indice di riconsumo (quanto lo riconsumerebbero);
- Valutare la percezione emotiva suscitata dal prodotto;
- Valutare i drivers di preferenza e/o di accettabilità del prodotto;
- Caratterizzare i prodotti dal punto di vista semantico;
- Determinare il profilo del prodotto ideale (IPA)



Relazioni tra analisi sensoriale e funzioni all'interno dell'azienda



Analisi sensoriale: Tra marketing e Assicurazione Qualità



Le proprietà sensoriali di un prodotto alimentare sono da una parte la causa del gradimento espresso dai consumatori (effetto), dall'altra rappresentano l'effetto determinato dall'impiego di materie prime e specifici processi produttivi (causa) per l'ottenimento del prodotto finito.

Analisi sensoriale e territorio

- ❑ Strategia per la valorizzazione dei prodotti legati al territorio
- ❑ Strategia per la conoscenza enogastronomica del territorio
- ❑ Strategia per garantire la tutela del territorio e lo sviluppo dello stesso





Grazie

del'attenzione!!!