

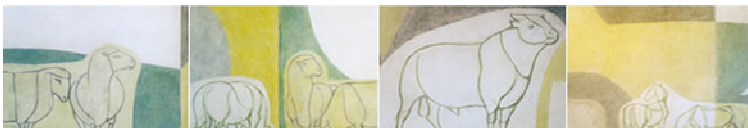


Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

Corso interno: Introduzione all'analisi sensoriale ed esempi di applicazione nel settore lattiero caseario

Tecniche sensoriali

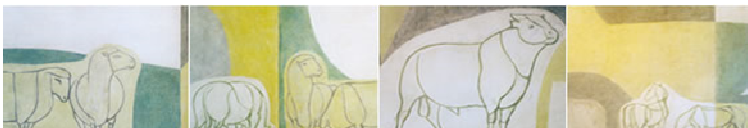
Nicla Marri, 17 Marzo 2015



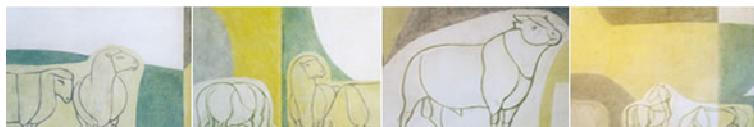
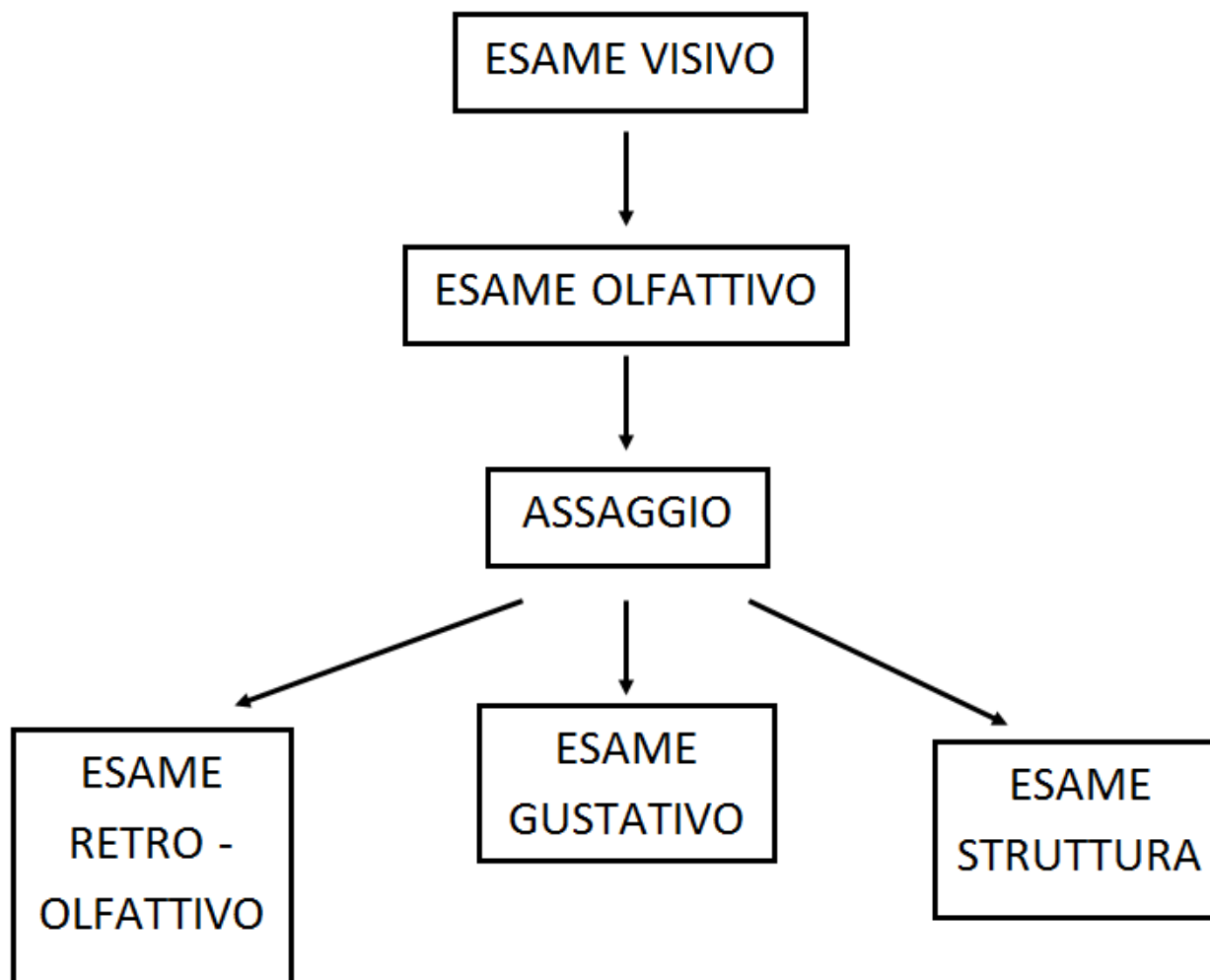
Assaggio

- ✓ Utilizzo di standard di riferimento
- ✓ Sequenza di assaggio
- ✓ Focalizzazione dei vari descrittori sensoriali
- ✓ Percezione dell'intensità e della durata della singola

percezione sensoriale

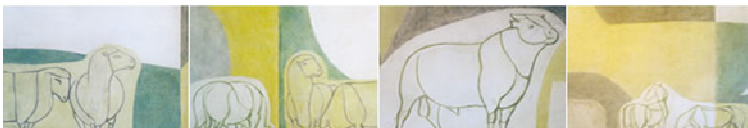


Sequenza di assaggio



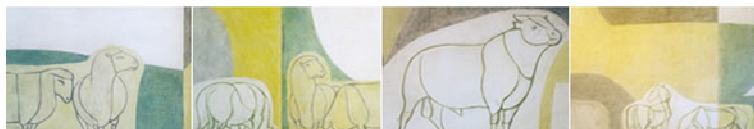
Esame visivo

- ✓ Analisi della forma del prodotto
- ✓ Analisi del colore esterno
- ✓ Analisi della crosta
- ✓ Analisi della pasta
- ✓ Analisi del colore interno
- ✓ Presenza di occhiature



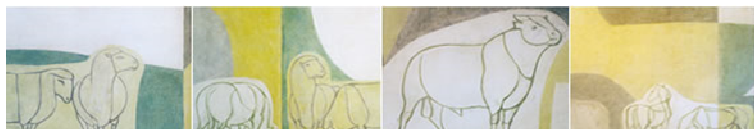
Esame olfattivo

- ✓ Percezione degli odori del prodotto
- ✓ Intensità complessiva dell'odore
- ✓ Analisi della componente lattica
- ✓ Verifica della presenza di altri odori (speziato, floreale...)

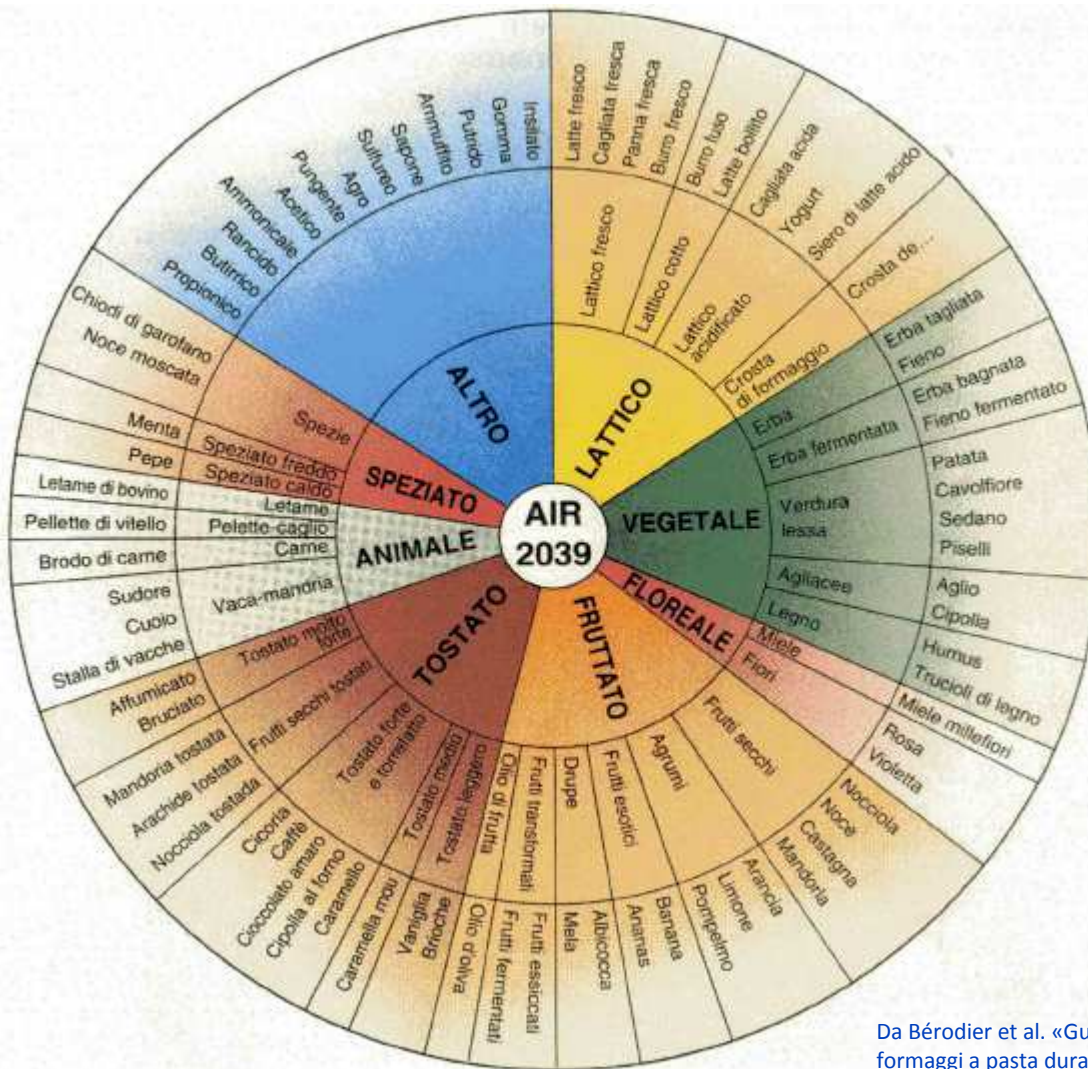


Esame retroolfattivo

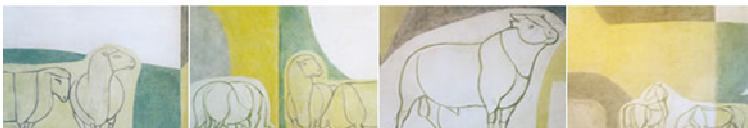
- ✓ Dopo l'assaggio
- ✓ Percezione degli aromi del prodotto
- ✓ Intensità complessiva dell'aroma
- ✓ Analisi della componente lattica
- ✓ Verifica della presenza di altri aromi (speziato, floreale...)



Esame olfattivo e retrolfattivo

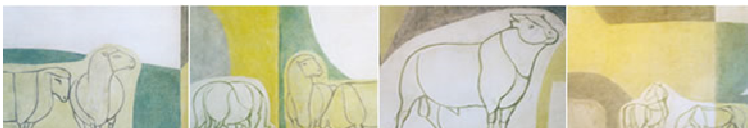


Da B  rodier et al. «Guida per la valutazione olfatto-gustativa dei formaggi a pasta dura e semidura» 1997



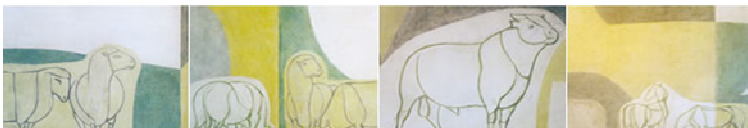
Esame gustativo

- ✓ Percezione dei sapori fondamentali
- ✓ Ricerca di stimoli trigeminali (piccante, astringente, rinfrescante....)
- ✓ Analisi del retrogusto
- ✓ Analisi della persistenza del sapore dopo la deglutizione



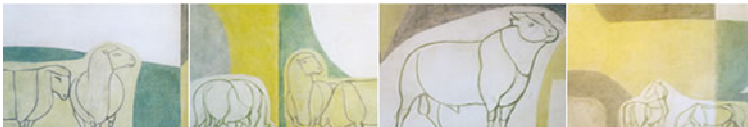
Esame della struttura

- ✓ Analisi tattile del prodotto per determinarne la consistenza
- ✓ Analisi della texture a livello buccale per determinarne la durezza, l'astringenza, l'elasticità, la succosità, la friabilità.....



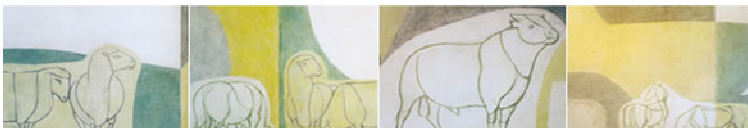
Esame uditivo

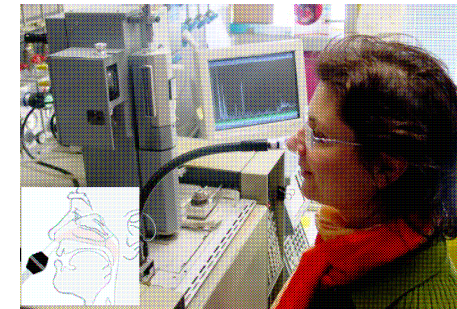
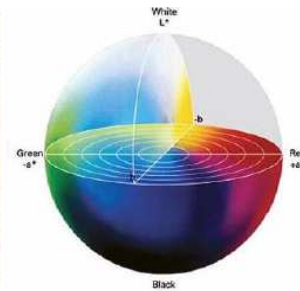
- ✓ Analisi della croccantezza del prodotto
- ✓ Resistenza del prodotto alla masticazione
- ✓ Generalmente viene compresa nell'analisi della struttura



Analisi Sensoriale e misure strumentali

- ✓ Analisi strumentali per validare i dati sensoriali
- ✓ GCO: gas cromatografia olfattiva per l'analisi olfattiva
- ✓ Utilizzo di colorimetri o pantometri per l'analisi visiva
- ✓ Utilizzo di viscosimetri per l'analisi gustativa





GRAZIE PER L'ATTENZIONE

