



# ANALISI SENSORIALE

FANO 3 Settembre 2016



### QUALITA' ALIMENTARE:

si riferisce alle caratteristiche intrinseche del prodotto. Mentre la **qualità igienica e nutrizionale** sono definibili attraverso analisi di laboratorio e sono valutabili interpretando i dati strumentali, la **qualità organolettica** non è relazionabile a dati analitici

- **Qualità Igienica**

Assenza di elementi tossici o contaminanti nel prodotto finito

- **Qualità Nutrizionale**

Valore nutritivo e biologico dell'alimento

- **Qualità Organolettica**

Rilevabile attraverso l'analisi sensoriale in base a standard di riferimento oggettivi (vedi capitolo "Una degustazione delicata")

### QUALITA' D'USO O DI SERVIZIO

Riguarda aspetti non propriamente alimentari quali: conservabilità, comodità di utilizzo, facile reperibilità, ecc.

### QUALITA' TECNOLOGICA

Non interessa tanto i consumatori quanto gli addetti alla filiera di trasformazione agro-alimentare  
Riguarda la resistenza dei prodotti alle manipolazioni o al trasporto, la facilità di lavorazione, la resa di trasformazione ecc.



## LA QUALITA' ORGANOLETTICA

**ESISTE UN METODO OGGETTIVO PER DETERMINARE  
LA QUALITA' ORGANOLETTICA DI UN ALIMENTO?**

*Non è buono ciò che è buono ma è  
buono ciò che piace*

QUELLO CHE GLI ANTICHI ROMANI INDICAVANO CON IL DETTO:

***DE GUSTIBUS NON EST DISPUTANDUM***

LO STESSO CONCETTO ATTUALE CHE DICE:

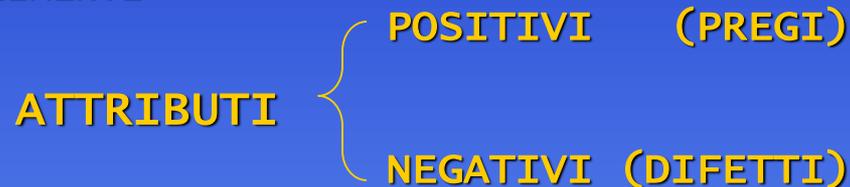
***TUTTI I GUSTI SONO GUSTI***



**ESISTE UN METODO OGGETTIVO PER DEFINIRE DI “QUALITA’” UN ALIMENTO? IL BUONO PERCHE’ E’ BUONO E NON PERCHE’ PIACE.**

## **L’ANALISI SENSORIALE**

**CHE UTILIZZA I SENSI PER RILEVARE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEGLI ALIMENTI**

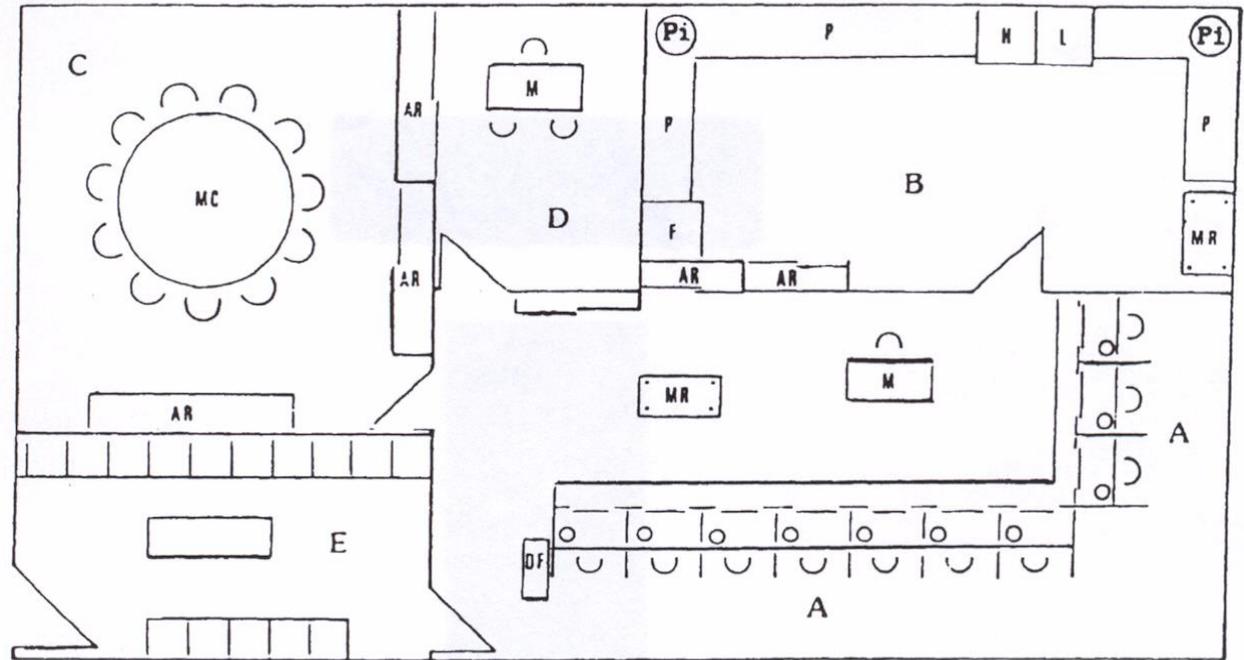


**L’ANALISI SENSORIALE ACQUISTA VALIDITA’ OGGETTIVA SOLO SE SI REALIZZANO 4 CONDIZIONI:**

- 1. ESISTA UN METODO CODIFICATO di analisi sensoriale (TEST); procedura standard codificata.**
- 2. ESISTA chi applica il metodo (PANEL) gruppo di persone addestrate e allenate a rilevare i caratteri organolettici di un determinato alimento o prodotto.**
- 3. CHE COSA RILEVARE (DISCIPLINARE) che riporta gli attributi di un singolo prodotto alimentare.**
- 4. ELABORAZIONE STATISTICA dei singoli giudizi.**



# LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE



- A - Cabina di assaggio.
- B - Sala di pulizia del materiale e preparazione di campioni
- C - Panel aperto
- D - Ufficio
- E - Sala di attesa
- F - Frigorifero
- H - Forno
- L - Lavastoviglie
- M - Tavola
- P - Scansia
- Pi - Lavandino
- Ar - Armadio
- Mr - Tavolo ausiliare rodante
- Df - Distribuzione dei formulari
- Mc - Tavolo circolare



## DISPOSIZIONE DELLA CABINA

