

Comunicazione da Agroscope ALP

Test consumatori con salame dal tenore ridotto di sale

Durante la fiera artigianale lucernese LUGA, la stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Poiseaux ha realizzato un test consumatori con salame dal tenore di sale ridotto nel quadro delle attività legate all'esposizione «Alles Wurst oder was?». I risultati indicano che i consumatori accettano solo una leggera diminuzione del tenore di sale.

Tre varianti di salami sono stati preparati dall'ABZ di Spiez secondo la base seguente:

Materie Prime:	65% di carne di maiale S I 15% di carne di manzo R I 20% lardo della schiena S VI
Additivi:	10 g di miscela di spezie Bonafirm (con nitrato) per kg di farcia 1 g di pepe bianco frantumato per kg di farcia 1 g di pepe bianco macinato per kg di farcia 1g di polvere di aglio per kg di farcia 1g di cognac per kg di farcia Colture di partenza (LMP, Scheid Rusal AG)
Muffa nobile:	Penicillium nalgiovense
Budello per salsiccia:	Naturin F-2 calibro 50

Le tre varianti differivano unicamente per il loro tenore di sale da cucina. La tabella 1 presenta i dosaggi. La maturazione si è svolta in un essiccatoio. L'essiccazione è stata interrotta dopo una perdita di peso del 35% in modo tale che il tenore di sale finale differiva ogni volta di 5 g/kg.

Tabella 1: aggiunta di sale da cucina e tenore di sale finale(g/kg) delle 3 varianti di salame

Variante	Aggiunta	Tenore di sale finale
1	26,00	40
2	22,75	35
3	19,50	30

In totale, 196 persone hanno degustato i tre campioni con un tenore di sale differente durante la LUGA di Lucerna. In un primo tempo si è valutata la popolarità su una scala da 1 (non mi piace per niente) a 9 (lo apprezzo moltissimo). La seconda domanda verteva sulla salagione. A metà della scala di 9 punti (5) corrispondeva la valutazione «proprio giusto», mentre gli scarti «troppo poco salato» puntavano a sinistra sulla scala verso l'1 e quelli «troppo salato» a destra puntavano verso il 9. Inoltre, si è indicato il sesso, la lingua materna, l'età dei partecipanti così come le indicazioni relative al consumo di salame.

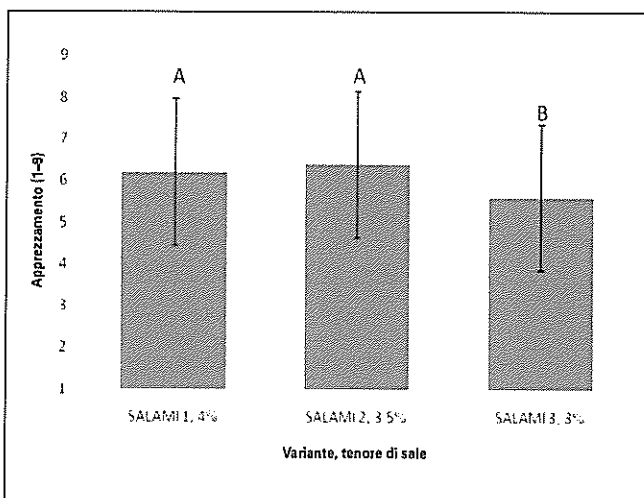


Fig. 1: grado di apprezzamento medio delle 3 varianti di salame con un tenore di sale differente.

In modo apparentemente casuale, più donne che uomini hanno preso parte al test (tab. 2). Il 90% dei partecipanti avevano un'età compresa tra 18 e 79 anni e circa il 40% da 40 a 59 anni. L'89% dei partecipanti hanno potuto essere qualificati come «consumatori di salame» regolari (almeno 1-3 volte per mese).

Tabella 2: caratterizzazione delle persone che hanno preso parte al test (n=196)

Parametri	Percentuale
Donne	60
Uomini	40
Lingua madre	
– Tedesco	98
– altri	2
Età in numero di anni	
– < 18	8
– 18-39	28
– 40-59	37
– 60-79	25
– > 79	2
Consumo di salame	
– almeno 1 per settimana	42
– da 1 s 3 per mese	45
– < 1 mese	13

Troppo poco sale non è apprezzato!

Il campione con una riduzione di sale leggermente ridotta (3,5% NaCl) era in media un po' più apprezzato rispetto al campione con 4% di sale di cucina (fig. 1). Peraltro, la differenza non era confermata statisticamente. Al contrario, una riduzione più importante di sale dell'ordine del 3% non è stata apprezzata dai partecipanti al test. Questa variante è stata molto meno apprezzata dei due campioni di paragone. Le varianti 1 e 2 con un tenore di sale 4,0 e 3,5% sono state giudicate «proprio giusto» (nota 5 su una scala da 1 a 9) e non differiscono in maniera significativa le une dalle altre (fig. 2). Comparativamente, la variante con un tenore di sale del 3% è stata molto meno spesso qualificata come «proprio giusto» e molto più spesso come «non abbastanza salato». Questa valutazione fornita da circa 200 consumatori ha confermato che è difficile fissare dei limiti ad una riduzione del tenore di sale nelle salsicce secche e questo non unicamente per delle ragioni d'igiene e di ordine tecnologico ma per delle ragioni di accettabilità di gusto. E basandosi sui valori medi attuali, il limite di riduzione del tenore di sale da cucina si situa tra il 10 e il 15%.

Pius Eberhard e Patrizia Piccinali, stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Poiseaux ALP

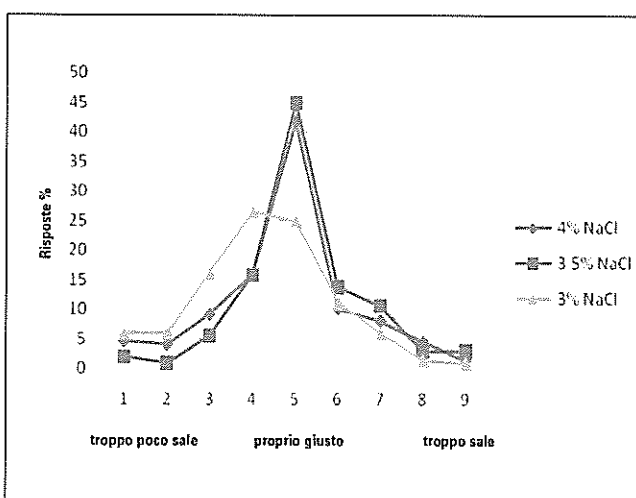


Fig. 2: ripartizione delle risposte (%) in confronto all'apprezzamento della salagione (5 = proprio giusto) delle 3 varianti di salame con un tenore di sale differente.