

Regole da seguire per una degustazione ottimale

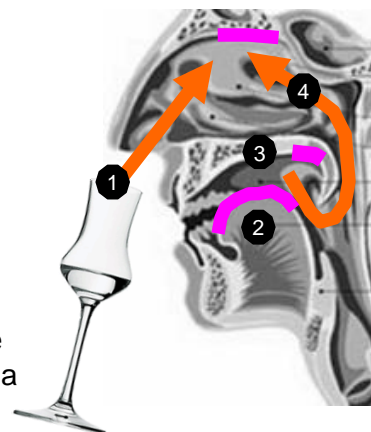
Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch

Definizione dell'analisi sensoriale

L'analisi sensoriale è un metodo scientifico usato per risvegliare, misurare, analizzare e interpretare quelle risposte ai prodotti che sono esito della percezione tramite i sensi della vista, dell'olfatto, del tatto, del gusto e dell'udito (Stone e Seidel, 1993).

Le quattro fasi della percezione sensoriale

1. odore diretto (via ortonasale), dalla punta del naso verso l'epitelio olfattivo;
2. gusto percepito dalle papille gustative che ricoprono la lingua;
3. sensazione trigeminale del piccante percepita dal nervo trigemino attraverso la lingua, il naso e gli occhi;
4. odore indiretto (via retronasale), dalla cavità faringea verso l'epitelio olfattivo.



Definizione del termine «degustatore»

Il «degustatore» è una persona che analizza gli alimenti secondo un metodo professionale e con l'ausilio dei sensi, ossia gli alimenti vengono valutati in base a determinati criteri come aspetto, odore, struttura, gusto e aroma. Si tratta di una valutazione obiettiva non edonistica.

Comportamento da adottare durante la degustazione

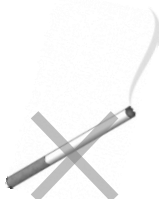


Non utilizzare cosmetici profumati prima o durante la degustazione. Questi possono effettivamente alterare la percezione.



Non utilizzare saponi o creme che lasciano un profumo persistente sulle mani. Durante la degustazione queste vengono spesso avvicinate al naso.

Non bere caffè **né mangiare** cibi speziati **né fumare** sigarette almeno un'ora prima di iniziare la degustazione in modo da non desensibilizzare le papille gustative. Sciugare bene la bocca con acqua prima e durante la degustazione.



Leggere attentamente le istruzioni che riguardano i compiti da svolgere e fare delle domande se necessario.



Effettuare una valutazione obiettiva, vale a dire descrivere le percezioni sensoriali con l'ausilio di caratteristiche obiettive. Evitare valutazioni edonistiche come «mi piace» o «non mi piace».



Fare una valutazione personale prima di parlarne con altre persone!

Durante la degustazione controllare l'espressione del viso per non influenzare i propri vicini.

