





La ruta degli aromi delle mele

Come odora e che sapore ha una mela?

Le oltre 1000 varietà di mela offrono un'immensa ricchezza di aromi, gusti e texture.

La ruota degli aromi delle mele può essere percepita su tre livelli. Fattori decisivi per quanto riguarda la prima impressione sensoriale sono la singola famiglia di aromi (fruttato, verde, floreale, speziato, latteo, aroma errato) nonché il gusto e la texture. La rappresentazione delle singole famiglie all'interno della ruota offre la possibilità di orientarsi rapidamente tra questi aromi.

Le categorie delle famiglie di aromi, dei gusti e delle texture includono sottofami-

glie. Con queste le famiglie possono essere ulteriormente suddivise, ad esempio è possibile individuare note fruttate in agrumi, tropicale, frutta, frutta secca e bacche. Successivamente è possibile operare un ulteriore affinamento sino al vero e proprio aroma specifico (nel caso dell'aroma tropicale, ad esempio, l'ananas). I termini sono sia scientifici che di uso comune.

Contenuto e contatto:

Jonas Inderbitzin, Tel. +41 58 460 63 57

E-mail: jonas.inderbitzin@agroscope.admin.ch

www.sensorik.agroscope.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Dipartimento federale dell'economia,
della formazione e della ricerca DEFR

Agroscope