GUSTO DA ME

Guida Completa all'Analisi Sensoriale

Istruzioni Operative per una Valutazione Corretta e Funzionale

Il Kit "Gusto da Me"

Cos'è il kit?

Hai a disposizione un kit con sei prodotti, apparentemente simili nell'aspetto, ma molto diversi per il loro flavour. L'obiettivo è capire e misurare le differenze significative fra di essi.

Perché sei campioni?

Le differenze di qualità possono essere enormi - di dieci, venti volte tra il prodotto peggiore e quello migliore. Per sintetizzare e misurare queste differenze, abbiamo identificato sei classi di qualità diverse. Ciascun campione appartiene a una classe diversa, in ordine casuale.

Da cosa dipende la qualità?

- Per le produzioni animali: la razione alimentare (composizione e qualità del cibo)
- Per le produzioni vegetali: la resa per ettaro (fertilità del terreno e condizioni di coltivazione)

La sfida: mettere in ordine crescente i campioni secondo il loro livello di qualità (flavour). Se azzecchi tutte o la maggior parte delle posizioni, la relazione fra causa e effetto - tra alimentazione/terreno e qualità - sarà confermata.

Prepariamoci all'Analisi Sensoriale

- Vota utilizzando l'App
- Tieni disponibile acqua naturale o gassata per eliminare i residui

- Utilizza un pezzetto piccolissimo di prodotto al momento di misurare le percezioni in bocca.

Quali Parametri Consideriamo

Un parametro che NON consideriamo: la Struttura

La struttura dipende dalla tecnica di produzione e i suoi difetti ci riportano solo a errori di produzione. A noi interessano i fattori che determinano il livello qualitativo, a prescindere da errori e tecnica. Ecco perché analizziamo solo tre parametri.

I 3 parametri che analizziamo:

Parametro	Descrizione
🎨 COLORE	Intensità e tonalità del colore
👃 ODORE	Intensità e variabilità delle note odorose

Parametro	Descrizione
PERCEZIONE IN BOCCA	Intensità, variabilità, persistenza e densità

Parametro 1: COLORE

Perché il colore è importante?

In natura tutto è colorato. I tessuti vegetali, per difendersi dai danni dei raggi ultravioletti, contengono molecole antiossidanti: i carotenoidi e i flavonoidi. Più un alimento è colorato, più è ricco di queste molecole importantissime che influenzano anche odore e gusto.

Come valutare il colore:

- Metti i sei campioni in ordine crescente di intensità di colore
- Assegna un punteggio da 1 a 10
- Ricorda: 1 = colore molto debole, 10 = colore molto intenso

Composti responsabili: Carotenoidi e Flavonoidi (molecole antiossidanti)

Parametro 2: ODORE

La Struttura dell'Aroma

Le note odorose non sono libere dentro il prodotto, ma legate a molecole di trasporto. Per liberarsi, hanno bisogno di un intervento enzimatico attraverso la rottura della struttura. Ecco perché devi spezzare il campione!

Prima: INTENSITÀ dell'Odore

- Spezza il campione e valuta l'intensità dell'odore percepito
- Assegna un punteggio da 1 a 10
- Consiglio: testa prima tutti i campioni, poi ordina in modo crescente per facilitare la valutazione

Poi: VARIABILITÀ dell'Odore

Ogni prodotto può avere:

- Una nota odorosa INTENSA che copre tutte le altre (variabilità bassa)
- Note odorose DIVERSE che si liberano nel tempo (variabilità alta = ricchezza aromatica)

Importanza della variabilità:

Misura la ricchezza della dieta degli animali o della qualità del terreno dove sono stati coltivati i vegetali. Più varietà di note = migliore alimentazione o ambiente.

Composti responsabili: Terpeni, Aldeidi, Chetoni, Alcoli (molecole volatili)

Parametro 3: PERCEZIONE IN BOCCA

Questo è il parametro più importante di tutti! Richiede attenzione e accuratezza nella valutazione.

Come Procedere

- Riprendi il campione
- Prendine un pezzetto PICCOLO (circa ½ cm cubo)
- Mettilo in bocca
- Rileva i valori SUBITO

1 INTENSITÀ

- Valuta la forza del sapore percepito
- Assegna punteggio da 1 a 10

2 VARIABILITÀ

- Valuta la varietà di note gustative percepite
- Un gusto unico e monotono = variabilità bassa
- Più note gustative diverse = variabilità alta

3 PERSISTENZA

- Aspetta che il campione esca dal palato
- Da questo momento CONTIAMO I SECONDI
- Contiamo fino a quando il sapore scompare completamente
- Trasformiamo i secondi in punteggio (es: 10 secondi ≈ 8/10)

4 DENSITÀ

- Valuta il peso/corpo del prodotto in bocca
- Leggero e delicato = bassa densità
- Pieno e potente = alta densità
- Assegna punteggio da 1 a 10

Composti responsabili: Polifenoli e Metaboliti Secondari (molecole non volatili che danno profondità). Soprattutto i lipidi polari, quelli che si sciolgono in acqua.

Calcolo dei Punteggi

Dopo aver valutato tutti i parametri di tutti i campioni visualizzerai nell'app i risultati della tua votazione

Questo sarà il tuo ranking finale dal prodotto peggiore (punteggio più basso) al migliore (punteggio più alto).

Apertura della Busta e Verifica

Nella busta troverai l'ordine ufficiale basato sul livello qualitativo effettivo e sulla razione alimentare (animali) o resa per ettaro (vegetali).

Confronto:

- Confronta il tuo ranking con quello ufficiale

- Vedi se il risultato è soddisfacente
- Eventualmente puoi ripetere la prova (sempre alla cieca)

⚠️ **Nota importante: Questo tipo di analisi non è facile e richiede allenamento, ma comunque si impara rapidamente. Con la pratica diventerai sempre più bravo!**

📚 Per Saperne di Più

Vuoi comprendere il ruolo delle singole erbe, dello stadio vegetativo, dei tempi di raccolta del fieno e dei vegetali? Leggi:

- **Rudimenti di Degustazione** - Roberto Rubino
- **Il Cibo Ti Parla** - Roberto Rubino, Infiniti Mondi Editore

Visita anche:
- https://www.robertorubino.eu/rudimenti-di-degustazione/

© 2025 ANFOSC - Associazione Nazionale Sotto il Cielo
Powered by DS&P Srls

Contatti: roberto@robertorubino.eu