

Ra1: Compiere la valutazione sensoriale dei prodotti alimentari e/o delle bevande, eseguendo prove olfattive e gustative ed esami visivi

1 – GESTIONE DEL PROCESSO PANEL LEADER

1.5 – REVISIONE DEL PROCESSO

Ripercorrere il processo di analisi sensoriale a ritroso per comprendere quali variabili possono aver influenzato erroneamente il risultato, valutando l'andamento tramite 3 indici (discriminazione, ripetibilità e collimazione) necessari validare i dati, in relazione al metodo di test utilizzato

1.4 – FORMAZIONE DEI GIUDICI

Fornire le conoscenze per comprendere il funzionamento dell'analisi sensoriale e dei test sensoriali; promuovere abilità a riconoscere ed identificare correttamente gli indicatori sensoriali avendo cura di tenere alta la motivazione dei giudici nel volere realizzare un lavoro accurato

1.1 – DEFINIZIONE DEL PROCESSO

Definire in base a quella che è la richiesta del processo di analisi sensoriale (obiettivo) qual è il livello di preparazione richiesto al panel di valutazione, il luogo in cui realizzare l'analisi, la tecnica e il metodo più adeguato (test di analisi sensoriali)

1.2 – TRACCIABILITÀ

Applicare le procedure di tracciabilità a tutto il processo di analisi sensoriale (registrazione provenienza campione di analisi, metodo, panel, ecc) al fine di poter ripercorrere a ritroso tutto il processo in caso di risultati non conformi

1.3 – REPORTISTICA

Formalizzare gli esiti ed il processo di analisi sensoriale evidenziando i risultati in relazione all'obiettivo perseguito

2 – TIPOLOGIA DI TEST GESTITI DAL PANEL LEADER

2.5 – ANALISI DATI TEST DESCRITTIVI

Elaborare i dati utilizzando i coerenti metodi di analisi statistica e verificando che i risultati corrispondano ai criteri di validazione

2.3 – TEST DISCRIMINANTI QUALI QUANTITATIVI

Applicare la procedura di esecuzione prevista dal metodo ISO e la relativa modalità di elaborazioni dati

2.4 – TEST DESCRITTIVI

Definire il profilo sensoriale di un prodotto, adattando il metodo standard, individuando indicatori univoci e verificandone la significatività

2.1 – TEST SUL CONSUMATORE DOMESTICO

Predisporre la scheda per la rilevazione ad ampia scala delle preferenze di consumazione selezionando la popolazione in base a criteri di mercato

2.2 – TEST LOCAZIONE CENTRALE

Predisporre la scheda per la rilevazione in un'area facilmente accessibile ai potenziali consumatori, avendo cura di definire un numero di domande adeguato

3 – TIPOLOGIA DI ANALISI A CURA DEL PANEL DI GIUDICI

3.4– ANALISI OLIO EXTRA VERGINE

Realizzare l'analisi organolettica degli oli di oliva per rilevarne le qualità e le caratteristiche sensoriali opportune per essere considerato extra-vergine utilizzando i criteri di valutazione e le scale secondo la procedura condivisa

3.3 – ANALISI VINI DOC -DOCG

Realizzare l'analisi sensoriale dei vini DOC o DOCG per verificare le caratteristiche topografiche e di produzione di un determinato vino secondo quanto previsto dal protocollo/disciplinare

3.2 – ANALISI PRODOTTI IGP - DOP

Realizzare l'analisi sensoriale di prodotti IGP - DOP per verificare le caratteristiche topografiche e di produzione di un determinato prodotto secondo quanto previsto dal protocollo/disciplinare

3.1 – ALTRI PRODOTTI

Realizzare l'analisi sensoriale utilizzando i criteri di valutazione e le scale secondo la procedura condivisa, per rilevare la presenza di un descrittore, ridimensionando la propria percezione soggettiva

Ra2: Classificare i prodotti alimentari e/o le bevande sulla base degli standard previsti e delle valutazioni sensoriali, predisponendo il contenuto delle relative etichette descrittive

1 – FASI DEL PROCESSO

1.4 – PREDISPOSIZIONE SCHEDA

Individuare le caratteristiche che un prodotto deve presentare per essere riconosciuto come tale, definendo per ogni descrittore un range di intensità ed accettabilità

1.3 – STUDIO DEL PRODOTTO

Analizzare il prodotto sia attraverso Panel che altre analisi al fine di identificare le caratteristiche visive, gustative, tattili ed aromatiche percepite

1.1 – CLASSIFICAZIONE

Verificare che un prodotto presenti tutte le caratteristiche previste dal profilo sensoriale

1.2 – PREDISPOSIZIONE ETICHETTE

Definire le informazioni per favorire la conoscenza e valorizzazione del prodotto avendo cura di evidenziare la conformità con la normativa vigente, europea e nazionale

FONTI

Analisi Sensoriale e strumentale degli Alimenti Prof. Giuseppe GAMBACORTA - Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti (DiSSPA)

L'analisi sensoriale degli alimenti. Un approccio scientifico aiuta a comprenderne le caratteristiche ed indica dove attuare i miglioramenti, allo scopo di conquistare meglio i mercati di Roberto Villa

Sensory System Manager Centro Studi e Formazione Assaggiatori 2004 L'analisi sensoriale (slide realizzate dal prof. Braceschi)