

## ADA.02.01.03 - ESECUZIONE DI ESAMI ORGANOLETTICI E CLASSIFICAZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 1** - 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

Grado di complessità 3

### 1.3 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 a validare i dati, in relazione al metodo di test utilizzato

Grado di complessità 2

### 1.2 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 voler realizzare un lavoro accurato

Grado di complessità 1

### 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)

### 1.1 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

### 1.1 REPORTISTICA

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

## 2 - TIPOLOGIA DI TEST GESTITI DAL PANEL LEADER

## ADA.02.01.03 - ESECUZIONE DI ESAMI ORGANOLETTICI E CLASSIFICAZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE

Grado di complessità 3

### 2.3 ANALISI DATI TEST DESCRITTIVI

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

Grado di complessità 2

### 2.2 TEST DESCRITTIVI

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

### 2.2 TEST DISCRIMINANTI QUALI- QUANTITATIVI

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

Grado di complessità 1

### 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

### 2.1 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

Grado di complessità 4

### 3.4 ANALISI OLIO EXTRAVERGINE

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

Grado di complessità 3

### 3.3 ANALISI VINI DOC - DOCG

Realizzare l'analisi sensoriale dei vini DOC o DOCG per verificare le caratteristiche topografiche e di

## ADA.02.01.03 - ESECUZIONE DI ESAMI ORGANOLETTICI E CLASSIFICAZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE

produzione di un determinato vino secondo quanto previsto dal protocollo/disciplinare

Grado di complessità 2

### 3.2 ANALISI PRODOTTI IGP - DPO

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

Grado di complessità 1

### 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

## ADA.02.01.03 - ESECUZIONE DI ESAMI ORGANOLETTICI E CLASSIFICAZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

#### RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Tipologie di prodotti alimentari/bevande in test (IGP-DOP; vini DOC-DOCG; olio extra-vergine, altri prodotti)
- Panel di valutazione (panel leader, giudici)
- Schede di valutazione
- Procedure di tracciabilità del processo di analisi sensoriale (registrazione provenienza campione di analisi, metodo, panel, ecc.)
- Norme e standard applicabili (ISO, disciplinari di produzione)

#### TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Metodi e tecniche di analisi sensoriale
- Tipologie di test: i) sul consumatore domestico; ii) locale centrale; iii) discriminanti quali-quantitativi; iv) descrittivi
- Metodi e tecniche di formazione dei giudici
- Metodi e tecniche di analisi statistica

#### OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Giudici formati all'esercizio della valutazione
- Reportistica dell'analisi sensoriale svolta

#### INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

##### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'intero insieme dei metodi di disegno ed applicazione di analisi sensoriali, per almeno tre differenti tipologie di prodotto

##### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: sulla base di una tipologia data di prodotto, scelta di una metodologia e conduzione dell'analisi sensoriale, con redazione di reportistica finale
2. Colloquio tecnico relativo all'organizzazione del processo di valutazione sensoriale (definizione, tracciabilità, formazione del panel e revisione)

## ADA.02.01.03 - ESECUZIONE DI ESAMI ORGANOLETTICI E CLASSIFICAZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE

## ADA.02.01.03 - ESECUZIONE DI ESAMI ORGANOLETTICI E CLASSIFICAZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE

### 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)