

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

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

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

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

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)