



ANALISI SENSORIALE

Sonia Demasi
Matteo Caser
Valentina Scariot

Dipartimento di Scienze
Agrarie, Forestali e
Alimentari (DISAFA) -
Università degli Studi di
Torino.
Largo Paolo Braccini
2, 10095 - Grugliasco (TO)

Selezione dei descrittori:

Valutatori addestrati per 4 settimane (1 sessione a settimana) hanno selezionato i seguenti descrittori per i fiori in termini di aspetto, aroma, consistenza e gusto: odore, dolcezza, acidità, aroma erbaceo, aroma specifico del fiore, piccantezza, astringenza, masticabilità.

Analisi sensoriale:

Fiori freschi, interi, senza preparazioni preliminari o condimenti, sono stati valutati (circa 5 grammi di fiori in un bicchiere per la valutazione olfattiva e 5 grammi in un piatto bianco per la valutazione visiva e l'assaggio), osservando 3 minuti di pausa tra un campione e l'altro.

Analisi descrittiva quantitativa (QDA):

Per ogni descrittore selezionato, la valutazione è stata riferita ad una scala di intensità, da zero (assenza del carattere) a 10 (massima intensità).

Referenze Bibliografiche

ISO 8586-1:1993. Sensory Analysis-General Guidance for the Selection, Training and Monitoring of Assessors.

ISO 3972:2011. Sensory analysis - Methodology - Method of investigating sensitivity of taste

ISO 8586:2012. Sensory analysis - General guidelines for the selection, training and monitoring of selected assessors and expert sensory assessors