

Il Temporal Dominance of Sensations

Il "Temporal Dominance of Sensations" (TDS) è un metodo, sviluppato recentemente (N. Pineau, P. Schlich, et al. 2009. Temporal Dominance of Sensations: Construction of the TDS curves and comparison with time-intensity. Food Quality and Preference, 20, 450-455), che consente di descrivere, nel quadro delle sensazioni che caratterizzano un prodotto, la successione temporale della dominanza di una sensazione rispetto alle altre. Esso consente di identificare, istante per istante, in un definito arco temporale, la sensazione dominante; permette di valutare sia gli aspetti legati ai fenomeni d'interazione fra le diverse sensazioni percepite contestualmente che la dinamica temporale della loro evoluzione. Il profilo percepibile di un prodotto è descritto attraverso curve di frequenza di dominanza con cui per un tempo paragonabile a quello del reale consumo del prodotto, una sensazione è percepita come prevalente tra i soggetti che costituiscono il panel di valutazione.

Il TDS è un metodo adatto a descrivere le interazioni sensoriali che si stabiliscono nelle matrici alimentari complesse e che danno origine a fenomeni di "soppressione" (singole caratteristiche gustative ed olfattive sono meno intense in una combinazione che non nelle singole matrici che le determinano), "adattamento" (la diminuzione della sensibilità dei soggetti ad una sensazione continuamente stimolata), "release from suppression" (fenomeno che implica la percezione di sensazioni che seguono l'adattamento per sensazioni dominanti) ed infine "esaltazione" di gusti indotta dalla percezione di odori congrui con i primi. Il metodo si presta in particolare a verificare l'effetto di modifiche di ingredienti nella formulazione dei prodotti, a valutare l'effetto di condizioni di processo su proprietà critiche per l'accettabilità o la qualità sensoriale dei prodotti, la shelf-life ed anche a studiare la prestazione della combinazione di più prodotti fra loro.



Curve delle dominanze temporali (TDS) che descrivono l'impatto sensoriale di una passata di pomodoro valutata "per se" (a) ed in combinazione con due oli caratterizzati da stili sensoriali diversi: (b) impatto di un olio toscano caratterizzato da intense sensazioni di erba tagliata, amaro e piccante; (c) impatto di un olio veneto caratterizzato da un'intensa sensazione di "frutta acerba" ed una moderata intensità dell'amaro e del piccante.

