

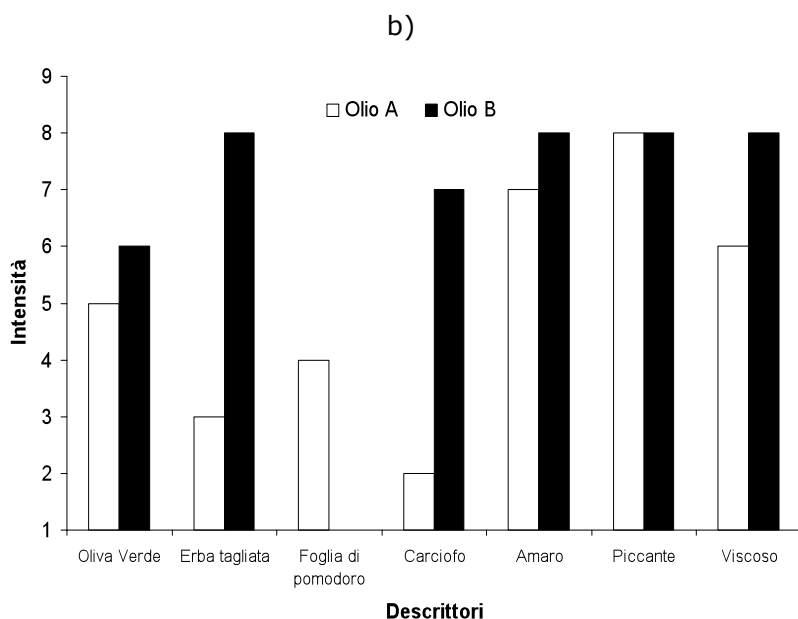
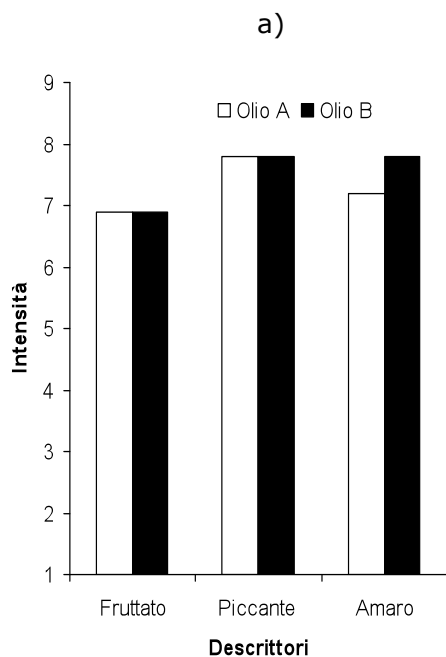
L'analisi descrittiva degli oli di oliva

A differenza degli assaggi previsti dalle norme cogenti (metodo COI), l'analisi descrittiva fornisce una valutazione analitica dettagliata del profilo sensoriale di un olio. Il risultato di questa analisi è il "profilo sensoriale" dell'olio.

L'analisi descrittiva (vedi Lawless, H. T., & Heymann, H., 1999. *Sensory evaluation of food: Principles and practices*. Gaithersburg: Aspen Maryland, USA) può essere vista come uno strumento capace di collegare il mondo della produzione con quello del consumo. In relazione al mondo produttivo, il profilo sensoriale di un olio rappresenta una specifica di prodotto risultante dalla varietà delle olive, le condizioni ambientali e quelle di processo. Tale specifica è necessaria per verificare la capacità del produttore di controllare i fattori critici del processo per garantire la stabilità della prestazione sensoriale del prodotto. In relazione al mondo del consumo, il profilo sensoriale rappresenta la base attraverso cui comunicare le proprietà percepibili del prodotto ed il suo uso culinario. E' inoltre un'informazione necessaria per comprendere la funzionalità sensoriale di un prodotto nella preparazione di un piatto e per interpretare il gradimento degli oli da parte dei consumatori.



Esempio di rappresentazione del profilo sensoriale di due oli extravergini di oliva in base ai dati raccolti attraverso il metodo ufficiale di valutazione - metodo COI - (a) ed attraverso l'analisi descrittiva (b). In base al primo grafico i due oli possono essere considerati molto simili, mentre l'analisi descrittiva permette di quantificare e rappresentare al meglio le differenze percepibili tra i due oli.



Fasi operative per descrivere il profilo sensoriale di un olio extra vergine di oliva

Fase	Descrizione
Costituzione del panel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selezione di soggetti sulla base della loro disponibilità, abilità al riconoscimento ed alla valutazione dell'intensità di stimoli visivi, olfattivi, gustativi e tattili, predisposizione alla descrizione delle sensazioni percepite; familiarità con le valutazioni sensoriali. 2. Addestramento generale al riconoscimento e valutazione delle principali proprietà sensoriali della tipologia di prodotto oggetto di indagine.
Selezione dei prodotti	Costituire un set di prodotti in base ad uno specifico piano sperimentale o alla specificità dell'obiettivo dell'analisi. Ad esempio oli provenienti da lotti diversi per varietà o per maturazione delle olive o condizioni di processo o combinazioni di questi elementi.
Generazione dei termini descrittivi delle proprietà sensoriali dei prodotti	Sedute collettive del panel in cui i giudici sono invitati a descrivere separatamente le sensazioni visive, olfattive, gustative, tattili percepite negli oli oggetto di indagine presentati due o tre alla volta. Il panel leader guida le discussioni ed orienta il panel ad evitare la ridondanza dei descrittori, mette a disposizione standard e prodotti per agevolare la ricerca di un consenso. Egli non partecipa alle valutazioni. Per ogni input sensoriale viene stilata una lista degli attributi utili alla descrizione corredata da una definizione e da uno standard di riferimento. Inoltre il panel concorda un ordine di valutazione delle proprietà sensoriali. Questa fase termina con la definizione di una scheda descrittiva del prodotto
Calibrazione del Panel	Il panel leader sceglie la scala di valutazione più opportuna. Individua opportune tecniche di ripristino della capacità percettiva tra un campione e l'altro molto importante per la valutazione di sensazioni quali l'amaro, il piccante, l'astringenza. Vengono effettuate prove preliminari di valutazione su un sub set di prodotti e ove possibile anche su standard di riferimento preparati a diversa concentrazione allo scopo di verificare la capacità di discriminare tra diverse intensità delle sensazioni, l'uniformità dei responsi, l'uso delle scale da parte dei giudici. La validazione di questa fase richiede il trattamento statistico dei dati.
Valutazione dei campioni	Il panel leader pianifica le valutazioni stabilendo: quantità di campione, temperatura di presentazione, e condizioni di illuminazione durante la valutazione; numero massimo di campioni da valutare per seduta; modalità di ripristino della capacità fisiologica tra un campione e l'altro; numero di repliche di valutazione per prodotto; ordine di presentazione dei campioni per soggetto in ogni seduta
Validazione dei dati	Analisi statistica dei dati finalizzata a validare l'attendibilità dei responsi medi.
Elaborazione dei dati e loro presentazione	Analisi statistica finalizzata all'interpretazione delle informazioni derivanti dai dati. Presentazione delle differenze tra prodotti in funzione delle loro proprietà sensoriali.

