30 novembre - 2 dicembre 2016
Bologna, Camplus Living Bononia

VI CONVEGNO NAZIONALE SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE SENSORIALI

Sensoriali
Società Italiana di Scienze
SISS

Abstract Book

ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI

ITALIAN TASTE

Con il supporto di:

FIZZ by BIOSYSTEMES
Co·ind
LABOSYSTEM
SISTEMI MODULARI PER LABORATORIO
caseificio buon Pastore by Solar Farm
Smart Sensory box
INTERNET OF SENSES
Adacta International
eurofins | Qualis
ALFA TEST

Società Italiana di Scienze Sensoriali
Via Donizetti 6, Firenze
convegno.siss@scienzesensoriali.it

www. scienzesensoriali.it

Copertina di Frulla Idee Design (FI)
frullaidee@gmail.com
347.1265547

Stampa:
www.pixartprinting.it

Finito di stampare nel novembre 2016

VI Convegno Nazionale
Società Italiana di Scienze Sensoriali

organizzato in collaborazione con

Università di Bologna - Alma Mater Studiorum

ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI

ABSTRACT BOOK

30 novembre - 2 dicembre 2016

Bologna, Camplus Living Bononia

quali “croccantezza” e “durezza”, siano quelli maggiormente correlati con il livello di accettabilità espresso dai consumatori.

Keywords: olive da tavola, test sui consumatori, profilo sensoriale, germoplasma olivo, Sardegna

---

SESSIONE 4:
COMPOSIZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E PROPRIETÀ SENSORIALI: STUDI STRUMENTALI E SENSORIALI

Keynote
[S4.1]
Combinazione di dati sensoriali e strumentali per lo studio delle caratteristiche di un olio vergine di oliva

Bendini A.*

DISTAL - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università di Bologna

Le proprietà sensoriali di un olio vergine di oliva sono attributi intrinseci che dipendono dalla combinazione di numerosissimi componenti, soprattutto minori. Le variazioni compositive sono funzione di molteplici fattori naturali ed antropici e possono essere valutate mediante tecniche strumentali di diverso tipo.

In questo contributo sono illustrati alcuni esempi di studio combinato tra caratteristiche sensoriali e compositive di oli vergini di oliva eseguiti con finalità diverse: valutazione della qualità merceologica del prodotto, corrispondenza a disciplinari di produzione, impatto sul gradimento del consumatore. Sono inoltre considerati i possibili punti critici e punti di forza di tali approcci.

Keywords: metodi sensoriali, metodi strumentali, olio vergine di oliva, componenti minori

---

[S4.2]
La percezione del gusto dolce nella mela

Aprea E.*, Charles M., Endrizzi I., Corollaro M.L., Betta E., Biasioli F., Gasperi F.
Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige (TN)

Una delle principali caratteristiche sensoriali della mela è la dolcezza. In diversi lavori è stata messa in evidenza la non corrispondenza tra gli zuccheri totali e la dolcezza percepita. Tuttavia non è stato mai investigato l’effetto dei singoli zuccheri presenti né sulla qualità complessiva né sulla percezione della dolcezza.

Con questo lavoro ci siamo prefissi di studiare il legame tra la composizione chimica della mela e l'intensità percepita del gusto dolce. Frutti rappresentativi di 40 lotti differenti sono stati caratterizzati per la quantità di zuccheri (fruttosio, glucosio, saccarosio, xilosio e sorbitolo), acido malico, solidi solubili e composti volatili nello spazio di testa. Gli stessi lotti sono stati caratterizzati attraverso un profilo sensoriale completo e i valori di dolcezza ottenuti sono stati confrontati con i dati chimici.

Saccarosio e fruttosio, con poche eccezioni, sono gli zuccheri più abbondanti seguiti da glucosio, sorbitolo e xilosio. Il loro rapporto è però molto variabile. I punteggi medi di dolcezza (su una scala lineare di 100 mm) vanno da 27.3 a 69.2, omogeneamente distribuiti tra i 40 lotti.

Tra gli zuccheri quantificati, il sorbitolo (polialcol) correla meglio con la dolcezza rispetto agli altri zuccheri presi singolarmente, al loro rapporto o agli zuccheri totali.

Sono stati costruiti dei modelli PLS a partire dai dati degli zuccheri (fruttosio, glucosio, saccarosio, xilosio, sorbitolo e loro somma), dei solidi solubili, acido malico e composti volatili. Lo studio ha messo in evidenza, oltre a quello dei singoli zuccheri, il contributo dei composti volatili nella percezione della dolcezza nella mela. Il modello migliore, infatti, indica che il farnesene e diversi esteri, dopo sorbitolo e acido malico, contribuiscono significativamente alla percezione della dolcezza.

Per la prima volta, il ruolo dei principali zuccheri (quantificati singolarmente) nella mela in combinazione con l'acido malico e i composti volatili sono stati studiati in relazione alla dolcezza nella mela.

Keywords: dolcezza, mela (malus x domestica Borkh.), zuccheri, composti volatili, correlazioni

---

[S4.3]

Effetto dell'integrazione alimentare con tannini di diversa natura sul contenuto di scatolo e indolo e sul profilo sensoriale del grasso e della carne di agnello

Favotto S., Del Bianco S., Sepulcri A., Piani B., Campidonico L., Salami S., Valenti B., Luciano G., Piasentier E.*

Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali, Università degli Studi di Udine

Scatolo e indolo, che si formano nel digerente per degradazione del triptofano, sono responsabili di sapori e odori indesiderabili del grasso e della carne ovina. La loro formazione e assorbimento possono essere controllati attraverso l'alimentazione. In particolare, l'aggiunta di polifenoli alla dieta, riducendo la biodegradazione del triptofano, dovrebbe attenuare il pastoral flavour della carne ovina.

Lo scopo di questo studio è analizzare l'effetto dell'integrazione alimentare con tannini di diversa natura e la presenza di panello cardo nella dieta, sulle caratteristiche chimiche e sensoriali della carne e del grasso di agnelli Sarda x Comisana. Cinquantatré agnelli di 70 giorni sono stati divisi in sei gruppi di 7-10 soggetti e, dopo un periodo di adattamento di 10 giorni, alimentati per 75 giorni con un mangime formulato in forma pellettata con orzo, crusca, medica disidratata e farina di estrazione di soia. Il gruppo di controllo è stato confrontato con cinque gruppi sperimentali al cui mangime è stato aggiunto, in