

30 novembre - 2 dicembre 2016
Bologna, Camplus Living Bononia

VI CONVEGNO NAZIONALE
SOCIETÀ ITALIANA
DI SCIENZE SENSORIALI



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

Abstract Book



Con il supporto di:



Qualis





Società Italiana di Scienze Sensoriali

Via Donizetti 6, Firenze

convegno.siss@scienzeensoriali.it

www.scienzeensoriali.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

aromatica e sensoriale dei vini (annate 2013-2014), ottenuti da microvinificazione, di 4 varietà aromatiche: Moscato di Pattada, Moscato Mamoiada, Moscatello nero di Seulo, Moscatello nero. I vini sono stati vinificati a secco, con la stessa tecnica di produzione per rendere più semplice il confronto. La caratterizzazione aromatica è stata realizzata su uve e vini mediante analisi GC-MS, la caratterizzazione sensoriale è stata realizzata dal panel di assaggiatori addestrati CREA-ENO.

Si tratta di uve e vini che presentano alti tenori di composti aromatici varietali appartenenti alla famiglia dei terpeni (linalolo, geraniolo, ossidi furanici e piranici del linalolo). Le uve del Moscato di Pattada e del Moscatello Nero di Seulo sono risultate le più ricche in composti aromatici. Le analisi dei vini confermano i risultati ottenuti anche da un punto di vista sensoriale: il Moscato di Pattada è risultato il più interessante, in entrambe le annate, con profumo complesso, sentori floreali e fruttati.

Alla luce dei risultati ottenuti, si potranno scegliere le varietà più idonee all'utilizzo commerciale per un ampliamento della piattaforma ampelografica sarda. Attualmente, infatti, si stanno introducendo sul mercato vini secchi prodotti con uve aromatiche, come il Moscato, tradizionalmente utilizzate per vini dolci.

Keywords: Moscato, profilo aromatico, profilo sensoriale, vitigni autoctoni, Sardegna

[S4.9]

La texture del chewing-gum al primo morso: un approccio sensoriale-strumentale

Corollaro M.L.*¹, Muccioli M.¹, Aprea E.², Gasperi F.², Caprioli I.¹, Delmonte M.¹
¹Perfetti Van Melle S.p.A., Lainate (MI)

²Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige (TN)

I chewing-gum in confetti si compongono di un'anima (core) costituita dalla gomma base, da edulcoranti e aromi vari, e da un guscio (coating) costituito da polioli, che protegge il core e contribuisce alla dolcezza del prodotto.

La composizione della gomma base e la composizione/struttura del coating determinano la consistenza (texture) del chewing-gum al primo morso.

Lo studio vuole determinare la relazione fra le proprietà sensoriali di texture al primo morso e relative misurazioni strumentali, con l'obiettivo di definire una metodica che consenta analisi di texture rapide e meno dispendiose su prototipi e prodotti reali.

La percezione sensoriale della durezza e della croccantezza dei chewing-gum misurata da un panel di giudici addestrati è stata, quindi, messa in relazione con le misurazioni strumentali condotte mediante texture analyzer, misurando la risposta meccanica ed acustica del prodotto alla compressione.

Un primo set di campioni sviluppati ad-hoc è stato valutato dal panel per la durezza, fornendo dati che sono apparsi molto ben correlati alla misurazione strumentale della risposta meccanica alla compressione. Da questo set di campioni è stato quindi selezionato un sottogruppo, valutato dal panel per la croccantezza e sottoposto a misurazioni di tipo meccanico ed acustico, mediante texture analyzer dotato di acoustic envelop detector. I risultati hanno evidenziato come il miglior modello predittivo ottenibile coinvolga sia parametri acustici, sia alcuni parametri meccanici, a conferma

dell'ipotesi che alla base della percezione della croccantezza vi è un'interazione multisensoriale, fatta di sensazioni uditive e meccaniche/tattili.

Si tratta di un lavoro preliminare, che dà comunque buone indicazioni sulla possibilità di sviluppare un modello che consenta di prevedere la percezione sensoriale della texture del chewing-gum al primo morso attraverso misure strumentali più rapide e convenienti, adatte ad essere condotte su elevate campionature, permettendo così di ottimizzare il coinvolgimento del panel sensoriale nelle attività di ricerca e sviluppo.

Keywords: confectionery, percezione sensoriale, texture analyzer, correlazione

[S4.10]

Test CATA e analisi strumentale su pani prodotti con siero ovino: può esistere una correlazione fra i dati?

Secchi N.², Fadda C.¹, Conte P.¹, Fois S.², Catzeddu P.², Piga A.¹,
Sanguinetti A.M.¹, Del Caro A.*¹

¹*Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Sassari*

²*Porto Conte Ricerche Srl, Alghero*

L'utilizzo di una metodologia rapida, il CATA (Check All That Apply), associata ad una valutazione di gradimento e ad un giudizio sulla propensione all'acquisto del prodotto, eseguita su 56 consumatori ha permesso di ottenere i profili sensoriali di 8 pani prodotti utilizzando diverse percentuali di siero ovino (0, 5, 10, 15 %) e due semole differenti (una commerciale e una ottenuta da grano Cappelli). I dati ottenuti sono stati correlati con dati strumentali, quali il colore della crosta e mollica, la valutazione della texture e contenuto di umidità. Il test di Cochran evidenzia differenze significative fra i pani, su 11 dei 18 attributi predefiniti. Il pane con il 5 % di siero ovino e semola Cappelli è considerato meno gommoso, più morbido al tatto, più gradevole di colore, più morbido in bocca, meno secco e più buono come accompagnamento. E' risultato inoltre maggiormente preferito dai consumatori e con più alta propensione all'acquisto. Questo risultato è stato confermato dall'Analisi delle Corrispondenze dove i campioni con la maggiore quantità di siero ovino si distribuiscono lungo la prima dimensione e sono descritti dai seguenti attributi: odore sgradevole, odore di latte e formaggio, adesivo, elastico al tatto, gommoso in bocca e dolce. La seconda dimensione differenzia molto bene il pane con il 5 % di siero ovino prodotto con la semola Cappelli confermando gli attributi risultati significativi nel test di Cochran. La correlazione di Pearson, tra dati sensoriali e strumentali, rivela come la F max sia correlata positivamente alla gommosità in bocca e elasticità al tatto e negativamente con la morbidezza al tatto e con l'attributo "buono per la nutrizione". L'indice di imbrunimento della crosta correla positivamente con attributi che influenzano negativamente la qualità del pane.

I dati ottenuti dimostrano che il test CATA può essere un valido strumento per studiare la percezione del consumatore.

Keywords: CATA, pane, siero ovino, analisi fisiche
