

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

e Calabria. Alcune varietà, coltivate in areali particolari, sono contemplate in Disciplinari DOP e IGP e risulta quindi interessante valutarne le peculiarità organolettiche.

Nello studio i diversi campioni sono stati analizzati per valutarne le tradizionali caratteristiche chimico-merceologiche (biometrie, consistenza, collosità, contenuto di amiloso, tempo di gelatinizzazione), poste a confronto con quanto emerso dalle valutazioni sensoriali. L'elaborazione dei dati non permette di identificare una differenza significativa percepibile a livello sensoriale, mentre vi sono proprietà chimico-merceologiche che si prestano maggiormente ad evidenziare le peculiarità legate al territorio, come le analisi di texture, in particolare la collosità.

Keywords: riso, collosità, Analisi sensoriale

[S4.14]

Uno studio sulle interazioni multisensoriali nella mela

Charles M.*¹, Endrizzi I.², Aprea E.², Zambanini J.², Betta E.², Gasperi F.²

¹3SLab s.r.l., Cavedago (TN)

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

La percezione del flavour è un'esperienza multisensoriale e dinamica. L'obiettivo del presente lavoro è di indagare questi processi andando a studiare l'effetto di aggiungere artificialmente odoranti, da soli o in associazione a modificatori del gusto, sulla percezione retronasale degli odori, dei gusti e della texture in una matrice complessa come la mela.

Nello studio sono stati analizzati 9 campioni di mela: dischetti di Golden Delicious modificati grazie all'immersione in una soluzione antiossidante contenente due diversi odoranti (iso-amyl acetato o cis-3-esenolo) e/o due modificatori di gusto (fruttosio e acido malico) nelle varie combinazioni.

I campioni sono stati valutati da 2 panel: il primo usando il metodo Temporal Dominance of Sensations (TDS) e l'altro l'analisi descrittiva (AD). Gli stessi campioni sono stati sottoposti ad analisi strumentali per verificare le concentrazioni di zuccheri, acido malico e dei composti volatili e per controllare i parametri fisico meccanici relativi alla texture.

Entrambi i metodi (TDS e DA) hanno permesso di evidenziare delle interazioni legate all'olfatto. Alcune interazioni gusto-olfatto, già note, sono state confermate. Per esempio, l'odorante fruttato alla banana ha modificato significativamente la percezione della dolcezza. Gli odoranti sia fruttato che vegetale hanno modificato oltre alla percezione del gusto anche la consistenza. Sono state così identificate interazioni meno evidenti e scontate come quelle odore-texture.

La combinazione del TDS con AD ha permesso il confronto tra l'approccio olistico-qualitativo del consumatore ed il punto di vista analitico-quantitativo del panelista, dimostrando come i due metodi sono complementari. Il TDS inoltre si è confermato essere un metodo adeguato per indagare la dimensione dinamica delle interazioni sensoriali.

Keywords: interazioni, Temporal Dominance of Sensations, Analisi descrittiva, odoranti, modificatori del gusto, mele