

RISULTATI dell'ANALISI SENSORIALE per un UN PROGETTO di RICERCA sulle caratteristiche del PROSCIUTTO di BASSIANO

INTRODUZIONE

Obiettivo della ricerca è stato quello di valutare le caratteristiche organolettiche che contraddistinguono il PROSCIUTTO TIPICO di BASSIANO. L'analisi sensoriale, attraverso l'impiego di procedure ben definite e normate, permette di misurare oggettivamente tutte le caratteristiche di un prodotto percepite attraverso i cinque sensi (vista, olfatto, gusto, tatto e udito)

Strumento di misura dell'analisi sensoriale è il PANEL (gruppo) di assaggiatori, debitamente addestrati e che opera in locali opportunamente allestiti ed in ambienti idonei.

Nella ricerca è stata utilizzata l'analisi sensoriale descrittiva (QDA) condotta dal Panel interno dell'UMAO (Unione Mediterranea Assaggiatori Olio) che da tempo opera nell'analisi sensoriale dell'olio vergine di oliva e dei prodotti tipici e tradizionali, presso la Sala Panel Polifunzionale della Regione Lazio.

MATERIALI e METODI

I campioni costituiti da tranci di 7 prosciutti e di cui si riportano i risultati sono stati codificati come in tab. 1

Etichettatura	Entrata Fresco	Prima salatura	Seconda salatura	
Cartellino n°1	22/09/2011	NaCl 3% (w/w)	26/09/2011	NaCl 3% (ww)
Cartellino n°2	22/09/2011	NaCl 3% (w/w)	26/09/2011	NaCl 3% (w/w)
Cartellino n°3	22/09/2011	Novosal 5% (w/w)	26/09/2011	Novosal 3% (w/w)
Cartellino n°4	22/09/2011	Novosal 5% (w/w)	26/09/2011	Novosal 3% (w/w)
Cartellino n°5	11/11/2011	NaCl+KCl [70:30] 5% (w/w)	14/11/2011	NaCl+KCl [70:30] 3% (w/w)
Cartellino n°6	11/11/2011	NaCl+KCl [70:30] 5% (w/w)	14/11/2011	NaCl+KCl [70:30] 3% (w/w)
Cartellino n°9	22/09/2011	NaCl 5% (w/w)	26/09/2011	NaCl 5% (w/w)
Cartellino n°10	22/09/2011	NaCl 5% (w/w)	26/09/2011	NaCl 5% (w/w)

La valutazione sensoriale è stata condotta su trancio intero per l'aspetto

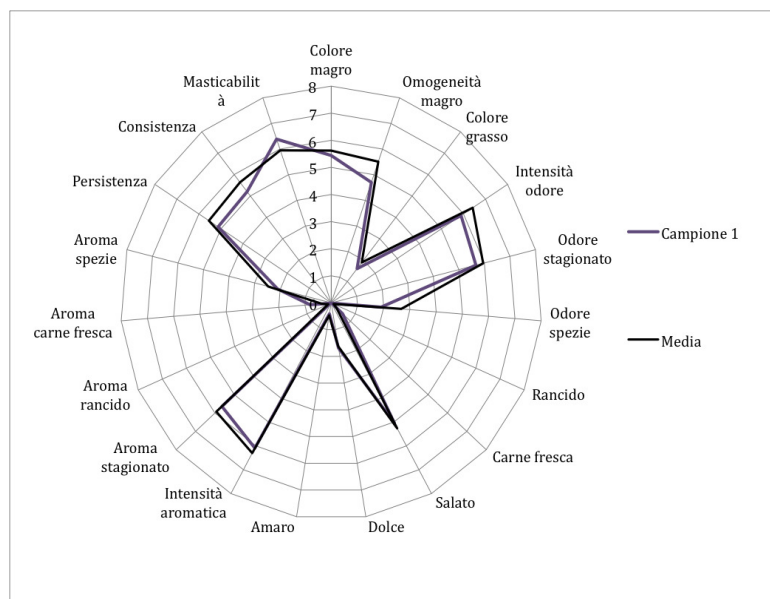
visivo, mentre le caratteristiche olfattive, gustative e tattili sono state valutate su due fette di prosciutto per ogni giudice con analisi ripetute in triplo.

I campioni, una ora prima della prova sono stati prelevati dalla zona di stoccaggio, dove erano mantenuti a 10 °C e sottovuoto e servite ai giudici a temperature di 18-22 °C.

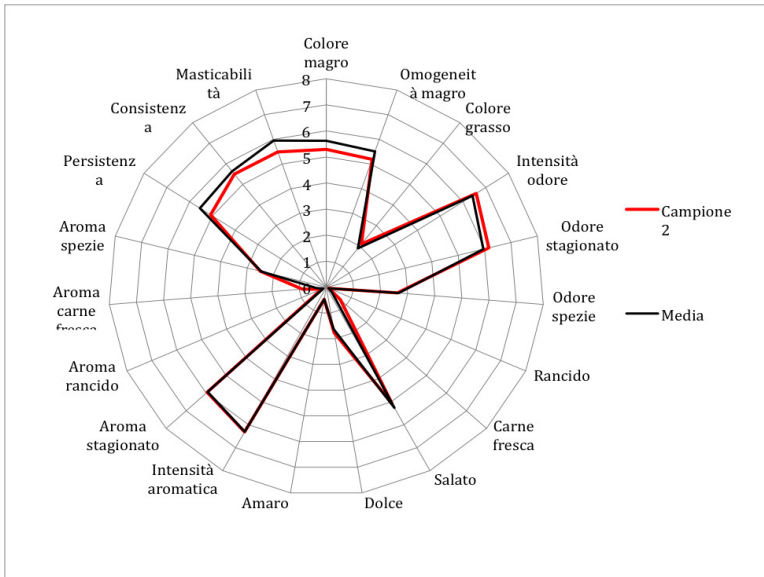
Per i prodotti è stata definita una scheda descrittiva (Tab. 2) per la valutazione di tutte le caratteristiche peculiari definite dagli stessi giudici in tre sedute preliminari utilizzando il campione contrassegnato dal cartellino n. 5.

DESCRITTORI	SPECIFICHE DESCRITTORI
Descrittori Visivi	Intensità del colore magro, Omogeneità del colore magro, Intensità del colore grasso
Descrittori olfattivi	Intensità olfattiva, Odore di stagionato, Odore di spezie, Odore di carne fresca, Odore di rancido
Descrittori gustativi	Salato, Dolce, Amaro
Descrittori retrolfattivi	Intensità aromatica, Aroma di stagionato, Aroma di spezie, Aroma di rancido, Aroma di carne fresca, Persistenza
Descrittori tattili	Consistenza, Masticabilità

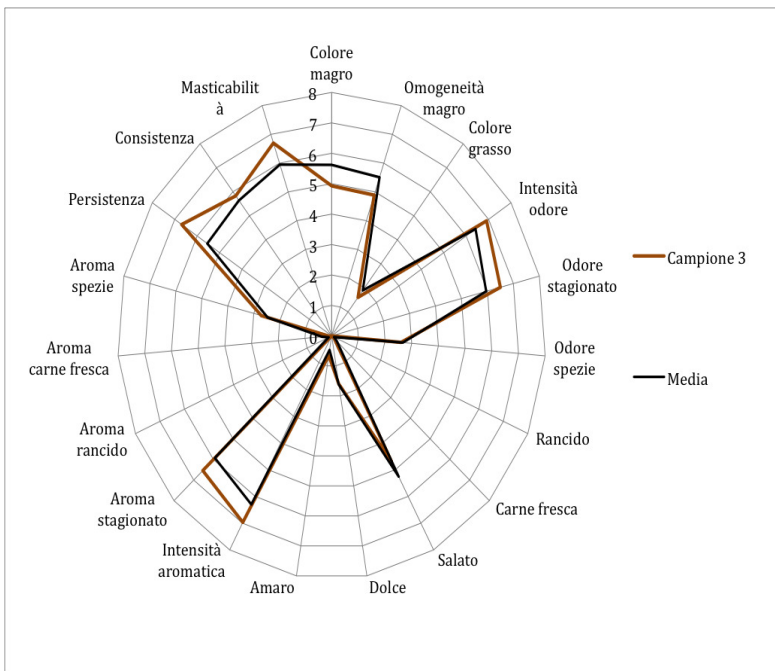
Per la valutazione finale sono stati utilizzati i grafici spider plot elaborati con il software Excel.



campione n. 1

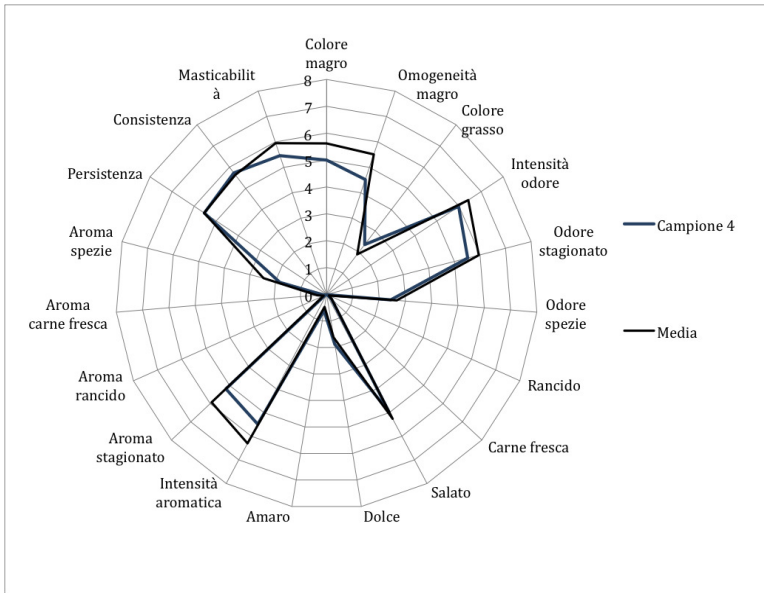


Campione n. 2

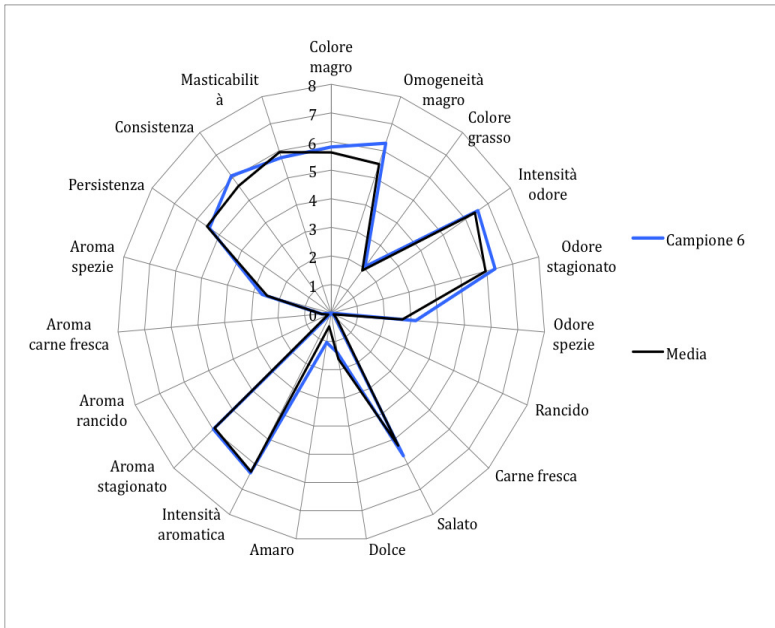


Campione n. 3

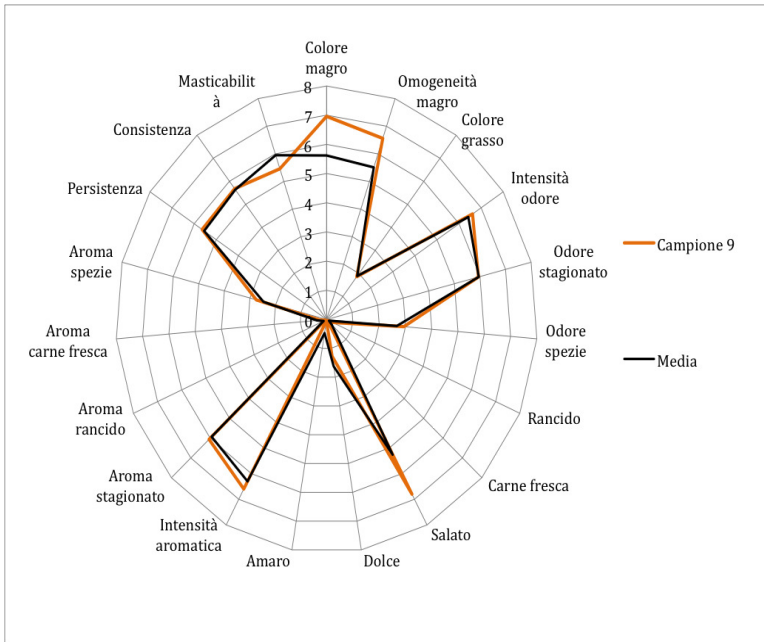
Campione n. 4



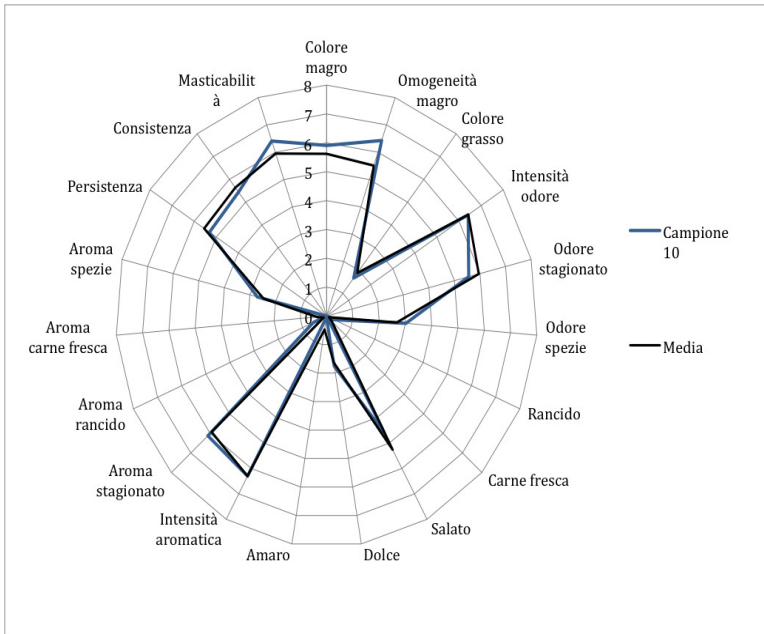
Campione n. 6



Campione n. 9



Campione n. 10



CONCLUSIONI

Alla luce di quanto analizzato si evidenzia che non ci sono differenze significative nei diversi tranci di prosciutto e le differenze con un $p > 0,05$ sono da assegnarsi ad una diversa struttura della materia prima che ha rivelato spesso una quantità di materia grassa di differente spessore; mentre la presenza di amaro che poteva essere presente nei campioni trattati con cloruro di Potassio si è rivelata inconsistente.

In conclusione possiamo affermare che le caratteristiche generali che contraddistinguono il prosciutto di Bassiano sono:

una forma abbastanza piatta con un peso tra gli 8 e i 10 Kg

al Taglio la fetta si presenta rosso rosata in superficie, più rosata al centro con mazzature più o meno evidenti di grasso color rosa chiaro

L' Aroma è intenso fragrante e persistente, caratteristico per le spezie utilizzate per la stagionatura.

Il sapore è dolce, saporito, ma non salato e ben si armonizza con i sentori aromatici percepiti all'olfatto

Roma 12 marzo 2013

Paola Fioravanti