



ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO D'OLIVA

NORMA

BICCHIERE PER L'ASSAGGIO DI OLI

1. OGGETTO

La presente norma si propone di descrivere le caratteristiche del bicchiere da usare per l'analisi organolettica degli oli commestibili (odore, sapore, flavor).

Descrive inoltre il dispositivo di riscaldamento speciale che permette di ottenere e mantenere la temperatura adeguata a quest'analisi.

2. DESCRIZIONE

Lo schema in figura 1 illustra le caratteristiche che dovrebbe possedere un bicchiere per assaggio di oli:

- a) massima stabilità, per evitare rovesciamenti e perdita dell'olio contenuto;
- b) fondo facilmente adattabile alla forma della piastra riscaldante, per consentire un riscaldamento omogeneo della base del bicchiere;
- c) restringimento del bordo, per favorire la concentrazione degli odori e agevolarne l'identificazione;
- d) vetro scuro, che impedisca all'assaggiatore di vedere il colore dell'olio, al fine di evitare che pregiudizi ed eventuali errori sistematici alterino l'obiettività della determinazione.

2.1. Dimensioni

Il bicchiere tipo è rappresentato in figura 1 ed ha le seguenti dimensioni:

Capacità totale.....	130 ml \pm 10 ml
Altezza totale	60 mm \pm 1 mm
Diametro dell'apertura	50 mm \pm 1 mm
Diametro della parte più larga	70 mm \pm 1 mm
Diametro della base	35 mm \pm 1 mm
Spessore del vetro nelle pareti laterali	1,5 mm \pm 0,2 mm
Spessore del vetro sul fondo	5 mm \pm 1 mm

Ogni bicchiere sarà accompagnato da un vetro di orologio il cui diametro supererà di circa 10 mm quello dell'apertura. Il vetro servirà da coperchio per evitare la perdita di aroma e l'entrata di polvere.

2.2. Caratteristiche di fabbricazione

Il bicchiere dovrà essere fabbricato con vetro resistente, di colore scuro per evitare che si veda il colore del contenuto, esente da strisce o da bolle di fusione.

Il bordo dovrà essere regolare, liscio e arrotondato.

Il bicchiere dovrà essere in vetro ricotto, per resistere alle variazioni di temperatura che dovrà sopportare durante le prove.

2.3. Norme per l'uso

La pulizia dei bicchiere essere effettuata con sapone o detersivo non profumato, sciacquando più volte fino ad eliminare il prodotto impiegato. Si sciacqua, infine, con acqua distillata, si lascia sgocciolare e si asciuga in una stufa di essiccamento.

Non devono essere usati acidi concentrati né miscela cromica.

I bicchieri devono essere tenuti nella stufa fino al momento dell'uso, o conservati in un armadio al riparo da qualsiasi contaminazione di odori estranei.

Prima dell'uso bisognerà odorare ogni bicchiere, verificando l'assenza di qualsiasi odore estraneo. Durante la preparazione della prova bisognerà avere la precauzione di prendere nota del codice di identificazione di ogni bicchiere e dell'olio corrispondente. Questa corrispondenza codice/olio sarà nota soltanto all'organizzatore della prova.

3. DISPOSITIVO PER IL RISCALDAMENTO DEI CAMPIONI

L'esame organolettico dei campioni dovrà svolgersi a una temperatura determinata, che per gli oli commestibili è di $28 \pm 2^{\circ}\text{C}$. All'interno di ogni cabina, e alla portata dell'assaggiatore, si troverà un dispositivo di riscaldamento (vedi figura 2). Si tratta di un blocco di alluminio immerso in un bagno d'acqua regolato termostaticamente per ottenere una temperatura uniforme. Sul blocco, una serie di incavi costituiscono altrettanti alloggiamenti per i bicchieri. La differenza di temperatura tra il dispositivo di riscaldamento e l'olio nei bicchieri posti negli incavi non deve superare i $\pm 2^{\circ}$.

Fig. 1 Bicchiere per l'assaggio di oli
(Dimensioni in millimetri)

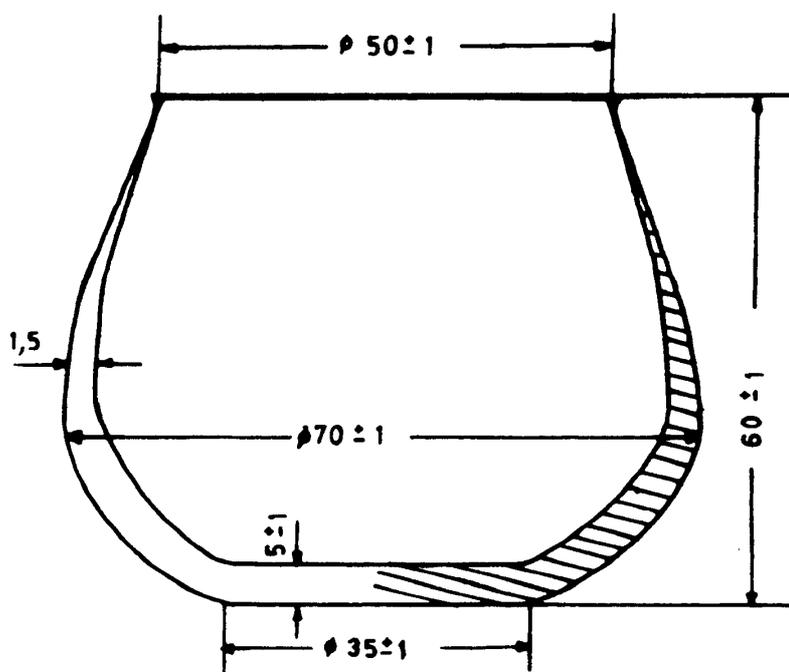


Fig. 2 Dispositivo per il riscaldamento dei campioni (esempio)

(Dimensioni in millimetri)

