



ANALISI SENSORIALE DELL' OLIO D'OLIVA

NORMA

ANALISI SENSORIALE: VOCABOLARIO GENERALE

1. PREMESSA

La presente norma si propone di riunire i concetti generali utilizzati per l'analisi sensoriale dell'olio d'oliva e di darne la definizione.

2. VOCABOLARIO

2.1. Terminologia generale

Accettabilità (sost.)

Stato di un prodotto accolto favorevolmente da un individuo o da una popolazione, in funzione delle sue proprietà organolettiche.

Accettazione (sost.)

Atto consistente nell'accogliere favorevolmente un prodotto da parte di un individuo o una popolazione.

Analisi sensoriale (sost.)

Esame delle proprietà organolettiche di un prodotto mediante i sensi.

Armonia (sost.)

Qualità di un prodotto che dà origine a una sensazione d'insieme gradevole. Detta sensazione è dovuta alla percezione dei suoi componenti, che agiscono come stimoli olfattivo-gustativi, tattili e cinestesici in rapporti di concentrazione adeguati.

Aspetto (sost.)

Complesso di caratteri organolettici percepiti dall'organo della vista: dimensioni, forma, colore, conformazione, torbidità, pulizia, fluidità, spuma e effervescenza.

Questo termine è preferibile a quello di apparenza.

Assaggiatore (sost.)

Persona perspicace, sensibile, selezionata e addestrata, che valuta con gli organi dei suoi sensi i caratteri organolettici di un alimento.

Assaggio (sost.)

Operazione consistente nel percepire, analizzare e giudicare i caratteri organolettici e più particolarmente i caratteri olfatto-gustativi, tattili e cinestesici di un prodotto alimentare.

Attributo (sost.)

Proprietà caratteristica percettibile.

Compensazione (sost.)

Risultato dell'interazione dovuta a un complesso di stimoli tale che il singolo stimolo è percepito con minore intensità rispetto a quando agisce da solo.

Discriminazione (sost.)

Differenziazione qualitativa e/o quantitativa tra due o più stimoli.

Esperto (sost.)

(per ciò che concerne l'esame dei caratteri organolettici)

Assaggiatore specializzato nell'analisi sensoriale di un determinato prodotto e che possiede cognizioni fondamentali sulla sua elaborazione e sulle preferenze del mercato.

Gruppo di assaggiatori (Panel di assaggio)

Insieme di assaggiatori che si riuniscono per eseguire, in condizioni controllate, l'analisi sensoriale del prodotto.

Organolettico (agg.) (carattere o proprietà)

Qualifica ogni proprietà di un prodotto suscettibile di essere percepita dagli organi dei sensi.

Panel di assaggio (v. gruppo di assaggiatori)

Percezione (sost.)

Presenza di coscienza sensoriale di oggetti o avvenimenti esterni.

Sensazione (sost.)

Fenomeno soggettivo risultante dallo stimolo di un sistema sensorio. Questo fenomeno è soggettivamente discriminabile e oggettivamente definibile attraverso l'organo sensorio interessato, secondo la natura, la qualità e l'intensità dello stimolo.

Sensibilità (sost.)

Capacità degli organi sensori di percepire qualitativamente e quantitativamente uno stimolo di poca intensità o piccole differenze tra stimoli.

2.2 Terminologia relativa alla fisiologia

Adattamento (sost.)

Modificazione temporanea della sensibilità a percepire stimoli sensoriali come risultato di una continua e ripetuta esposizione allo stesso stimolo o a stimoli simili.

Compensazione (sost.)

Risultato dell'interazione dovuta a un complesso di stimoli tale che il singolo stimolo è percepito con minore intensità rispetto a quando agisce da solo.

Corpo (sost.)

Sensazione tattile percepita nella bocca e che dà un grado di densità, viscosità, consistenza o compattezza a un prodotto.

Cinestesia

Insieme di sensazioni risultanti da una pressione applicata al campione nel movimento entro la cavità orale o mediante le dita (per es.: pressione delle dita nel caso di un formaggio).

Effetto di contrasto

Aumento della risposta alle differenze tra due stimoli simultanei o consecutivi.

Contrario dell'effetto di convergenza.

Effetto di convergenza

Diminuzione della risposta alle differenze tra due stimoli simultanei o consecutivi.

Contrario dell'effetto di contrasto.

Fatica sensoriale

Forma di adattamento sensoriale che corrisponde a una diminuzione della sensibilità.

Fragranza (sost.)

Odore fresco, soave e delizioso.

Gustativo (agg.)

Qualifica la proprietà di un prodotto capace di stimolare l'apparato gustativo destando le sensazioni corrispondenti a uno o più dei quattro sapori elementari: dolce, salato, acido e amaro.

Gusto (sost.)

Uno dei sensi i cui ricettori sono localizzati nella bocca, particolarmente sulla lingua, e che sono attivati da differenti composti in soluzione.

Infraliminare (agg.)

Qualifica uno stimolo situato al di sotto della soglia assoluta.

Inibizione (sost.)

Mancanza di risposta da parte di un organo sensorio o di una sua parte, nonostante sia sottoposto all'azione di uno stimolo adeguato di intensità superiore alla soglia.

Intensità (sost.)

Grado di energia di una qualità misurabile secondo una scala quantitativa di valori superiori alla soglia.

Odorare (verbo)

(Senso attivo applicato all'odorato). Designa l'azione di percepire un odore.

Olfazione (sost.)

Funzione dell'organo olfattivo tendente a percepire e distinguere le molecole che vi accedono, in fase gassosa da un mezzo esterno, per via nasale diretta o indiretta.

Oggettivo (agg.)

- a) Qualifica ciò che dà una rappresentazione reale e verificabile dell'oggetto, riducendo al minimo i fattori umani (per es.: preferenza, abitudine, affettività).
- b) Qualifica quella tecnica che, impiegando o metodi sensoriali o metodi strumentali, permette di ridurre al minimo gli errori personali.

Nota: Si consiglia di non impiegare come sinonimo il termine "strumentale".

Recettore

Struttura specializzata di un organo sensorio eccitabile, capace di ricevere uno stimolo e convertirlo in flusso nervoso.

Nota: i recettori si classificano secondo il tipo di energia associata allo stimolo (luce, calore, suono, ecc.).

Risposta (sost.)

Azione con la quale le cellule sensorie rispondono a quella di uno o vari stimoli relativi a una modalità sensoriale definita.

Sinergico (agg.)

Effetto o azione congiunta di determinate sostanze, in modo che l'intensità dei caratteri organolettici risultante da una loro associazione sia superiore alla somma delle intensità dei caratteri presi singolarmente.

Soggettivo

Qualifica la sensazione provocata da una percezione, condizionata dal nostro modo di pensare o sentire e non soltanto dallo stimolo.

Soglia (sost.)

Soglia assoluta

Quantità minima di uno stimolo sensoriale, che origina:

- l'apparizione di una sensazione (soglia di apparizione o di rivelazione);
- o il riconoscimento di detta sensazione (soglia di identificazione).

Soglia differenziale

Valore minimo di uno stimolo sensoriale capace di generare una differenza percepibile nell'intensità della sensazione.

Soglia finale

Valore massimo di uno stimolo a partire dal quale un aumento di intensità non è percepito.

Soglia preferenziale

Valore quantitativo minimo di uno stimolo o valore critico sovraliminare di questo stimolo al quale corrisponde l'apparizione di una risposta di attrazione o ripulsa rispetto a uno stimolo neutro, per esempio, nella scelta tra una soluzione zuccherina e l'acqua.

Nota: Devesi distinguere tra soglia assoluta di preferenza e soglia differenziale di preferenza.

Sovraliminare (agg.)

Qualifica uno stimolo situato al di sopra della soglia assoluta.

Stimolo (sost.)

Agente fisico o chimico che produce specificamente la risposta dei recettori sensoriali esterni o interni.

2.3. Terminologia relativa alle proprietà organolettiche

Acido (agg.)

- a) Qualifica il sapore elementare prodotto da soluzioni acquose diluite della maggioranza degli acidi (per es.: acidi citrico, lattico e tartarico);
- b) Qualifica la proprietà dei corpi puri o delle mescolanze che, all'assaggio, producono questo sapore.

Il sostantivo corrispondente è acidità.

Agro (agg.)

Qualifica la sensazione olfatto-gustativa, con predominio di acidi generalmente di origine fermentativa, e gli alimenti che producono questa sensazione.

Alcuni fattori che contribuiscono a detta sensazione sono in rapporto con il processo di fermentazione (per esempio acetica o lattica) di un prodotto alimentare.

Amaro (agg.)

- a) Qualifica il sapore elementare prodotto da soluzioni acquose diluite di diverse sostanze come la chinina, la caffeina e determinati eterossidi.
- b) Qualifica la proprietà di quei corpi puri o loro mescolanze che, all'assaggio, producono tale sapore.

Il sostantivo corrispondente è amarezza o amaro.

Aroma (sost.)

- a) Sensazioni gradevoli percepite dall'organo olfattivo per via indiretta all'assaggio di un alimento.
- b) In profumeria e nel linguaggio non specializzato si applica anche alle stesse sensazioni percepite per via nasale diretta.

Aromatico (agg.)

- a) Qualifica la proprietà dei corpi puri o delle mescolanze che, all'assaggio, producono le sensazioni qualificate come aroma.
- b) Qualifica quei prodotti che, esaminati per via nasale diretta, producono sensazioni di fragranza e di freschezza.

Assaporare (verbo)

Far sí che un alimento situato nella bocca entri in contatto con tutte le sue zone sensibili per percepire le sensazioni che produce entro la cavità orale.

Astringente

- a) Qualifica la complessa sensazione prodotta in bocca da una soluzione acquosa diluita di prodotti come certi tannini (per es.: i tannini del cachi e della prugna).
- b) Qualifica la proprietà dei corpi puri o delle mescolanze che producono questa sensazione.

Il sostantivo corrispondente è astringenza.

Dolce (agg.)

- a) Qualifica il sapore elementare prodotto da soluzioni acquose di diverse sostanze, per es. il saccarosio.
- b) Qualifica la proprietà delle sostanze pure o mescolanze che, all'assaggio, producono questo sapore.

Il sostantivo corrispondente è dolcezza.

Flavor (sost.)

Insieme complesso delle proprietà olfattive e gustative percepibili durante l'assaggio che può essere influenzato da proprietà tattili, cinestesiche, termiche e algiche.

Odore (sost.)

- a) Complesso di sensazioni percepite dall'organo olfattivo quando si inspirano determinate sostanze volatili.
- b) Qualità della sensazione particolare prodotta dalle sostanze sopra citate.

Retrogusto (sost.)

Complesso di sensazioni percepite una volta scomparso lo stimolo dalla bocca, distinte da quelle previamente percepite.

Salato (agg.)

- a) Sensazione caratteristica che si percepisce attraverso il senso del gusto, e il cui esempio più tipico è quello prodotto da una soluzione di cloruro di sodio.
- b) Qualifica la proprietà dei corpi o delle mescolanze che producono questo sapore durante l'assaggio.

Il sostantivo corrispondente è salinità.

Sapore (sost.)

- a) Sensazioni percepite dalle papille gustative quando sono stimulate da alcune sostanze solubili.
- b) Qualità della particolare sensazione prodotta da tali sostanze.

Sapore elementare (sost.)

Ciascuno dei quattro sapori noti: dolce, salato, acido, amaro.

Texture (sost.)

Caratteristiche dello stato solido o reologico di un prodotto, il cui complesso è capace di stimolare i recettori meccanici durante l'assaggio, particolarmente di quelli situati nella cavità orale.

Nota: Il termine si riferisce soltanto alle proprietà oggettive e non alle sensazioni prodotte e che si designano con termini generali, come consistenza, fibrosità, untuosità, ecc.

Nota: Il presente vocabolario può essere ampliato consultando le Norme ISO 5492/I, II, III, IV, V ed altre esistenti, nonché quello elaborato da J.L. Magnen "Les cahiers techniques du Centre National de Coordination des Etudes et Recherches sur la Nutrition et l'Alimentation".