



## **ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO D'OLIVA**

### **NORMA**

#### **GUIDA PER L'ALLESTIMENTO DI UNA SALA DI ASSAGGIO**

##### **1. INTRODUZIONE**

La sala di assaggio serve ad offrire al gruppo di assaggiatori che intervengono nelle prove sensoriali un ambiente adeguato, comodo e normalizzato che agevoli il lavoro e tenda a favorire la ripetibilità e la riproducibilità dei risultati.

##### **2. PREMESSA**

La presente Norma si propone di determinare le condizioni essenziali di cui bisogna tener conto per allestire una sala di assaggio.

##### **3. CARATTERISTICHE GENERALI**

La sala, qualunque sia la sua superficie, dovrà rispondere alle seguenti specificazioni:

Dovrà essere gradevole e convenientemente illuminata, mantenendo, però, un carattere neutro. A tal fine, si raccomanda un colore rilassante, chiaro e a tinta unita nelle pareti per creare un'atmosfera di distensione <sup>1/</sup>.

Dovrà potersi pulire facilmente ed essere isolata da qualsiasi fonte di rumore e, se possibile, insonorizzata. Sarà anche protetta da odori estranei e provvista di un efficace dispositivo di ventilazione. Se le oscillazioni della temperatura ambientale lo consigliano, la sala di assaggio dovrà essere dotata di aria condizionata per mantenere l'ambiente intorno ai 20-22° C.

-----

<sup>1/</sup> Il colore della stanza e la sua illuminazione possono influire sui risultati dell'analisi

### **3.1. Dimensioni**

Le dimensioni della sala dipendono spesso dalle disponibilità del laboratorio o delle imprese. In generale, dovrà essere sufficientemente ampia per permettere l'impianto di circa dieci cabine ed anche di un zona per la preparazione dei campioni.

Tuttavia, più grande è lo spazio dedicato all'impianto meglio è, perché si potranno prevedere dipendenze per, ad esempio, pulizia del materiale, collocazione di preparazioni gastronomiche e riunioni di "panel aperti"

### **3.2. Illuminazione**

L'illuminazione generale, sia solare, sia elettrica (per esempio, lampada a tubo tipo "luce solare") dovrà essere uniforme, regolabile e a luce diffusa.

### **3.3. Temperatura e igrometria**

La sala sarà sempre in condizioni termiche e igrometriche gradevoli. Tranne in speciali circostanze, si raccomanda una temperatura di 20-22° C e un'igrometria del 60/70% di umidità relativa.

## **4. DESCRIZIONE DELLE CABINE**

### **4.1. Caratteristiche generali**

Le cabine di analisi sensoriale staranno nella sala una accanto all'altra; saranno tutte uguali e separate da paraventi abbastanza alti e larghi da isolare gli assaggiatori una volta seduti. Possono costruirsi con qualsiasi materiale adeguato e di facile pulizia e conservazione (legno, lastre vetrificate, laminati, ecc.). Se si utilizzano pitture, queste, una volta asciutte, dovranno essere del tutto inodore.

I sedili in ciascuna cabina dovranno essere comodi e di altezza regolabile.

Bisogna anche prevedere in ciascuna cabina illuminazione individuale regolabile in direzione e intensità.

Si raccomanda che le cabine siano provviste di un pulsante collegato a un dispositivo luminoso esterno che permetta all'assaggiatore di comunicare alla persona che si occupa di lui all'esterno, senza distrarre gli altri, che ha terminato la prova, che desidera altri campioni, che ha bisogno di qualcosa, che ha osservato qualche irregolarità o desidera qualche informazione, ecc.

#### **4.2. Dimensioni**

Le cabine devono essere abbastanza ampie e comode.

In generale, bisogna attenersi alle seguenti dimensioni:

Larghezza: 0,75 m (senza lavandino)  
0,85 m (con lavandino)

Profondità: 0,50 m (la tavola)  
0,20 m (eccesso del paravento)

Altezza dei paraventi:

0,60 m come minimo, (a contare dalla tavola)

Altezza della tavola:

0,75 m.

#### **4.3. Disposizione**

La superficie della tavola deve essere facile da pulire.

Una parte di detta superficie deve essere riservata a un lavandino con acqua corrente potabile. Se ciò non fosse possibile, questo spazio servirà per mettere una bacinella, una sputacchiera, o qualcosa del genere.

Se si devono mantenere i campioni, mentre si realizza la prova, a temperatura costante superiore o inferiore a quella ambiente, conviene disporre di un'attrezzatura adeguata a tal fine (bagnomaria, riscaldatore, ecc.).

Si può mettere anche una mensola a più o meno 110 cm dal suolo, per porvi diversi accessori (bicchieri, piccoli oggetti, ecc.).

Se la disposizione delle cabine nella sala lo consente, conviene aggiungere un dispositivo per agevolare la presentazione dei campioni, che può essere una porticina scorrevole, (fig. 1), una ruota verticale (fig. 2) adatta per bicchieri o coppe (recipienti alti), o a ribalta se i recipienti nei quali si servono i campioni non sono molto alti (fig. 3). Semplicemente, che vi sia un passaggio sufficiente per i vassoi e i bicchieri che contengono i campioni da esaminare.

## **5. DIPENDENZE**

Se si dispone di spazio sufficiente, conviene prevedere stanze separate per preparare i campioni (cucina sperimentale se si prevedono prove gastronomiche o altre), scansie per collocare bicchieri o utensili e sale di riunioni per le discussioni previe o posteriori alle prove. In tal caso, queste si manterranno pulite e non dovranno mai molestare con odori, rumori e conversazioni di coloro che vi fossero riuniti, il lavoro dei giudici nella sala di assaggio.

La figura 4 mostra un esempio di sala di assaggio e di impianti complementari.

### **Nota:**

Le condizioni descritte sono le ideali, però se non fosse possibile disporre di una sala del genere riservata soltanto per analisi sensoriali, le prove potrebbero farsi in una stanza che offra le condizioni minime descritte (luce, temperatura, rumore, odori), allestendo cabine mobili di elementi pieghevoli tali da permettere di isolare gli assaggiatori.

Fig. 1

DISPOSIZIONE DELLA CABINA

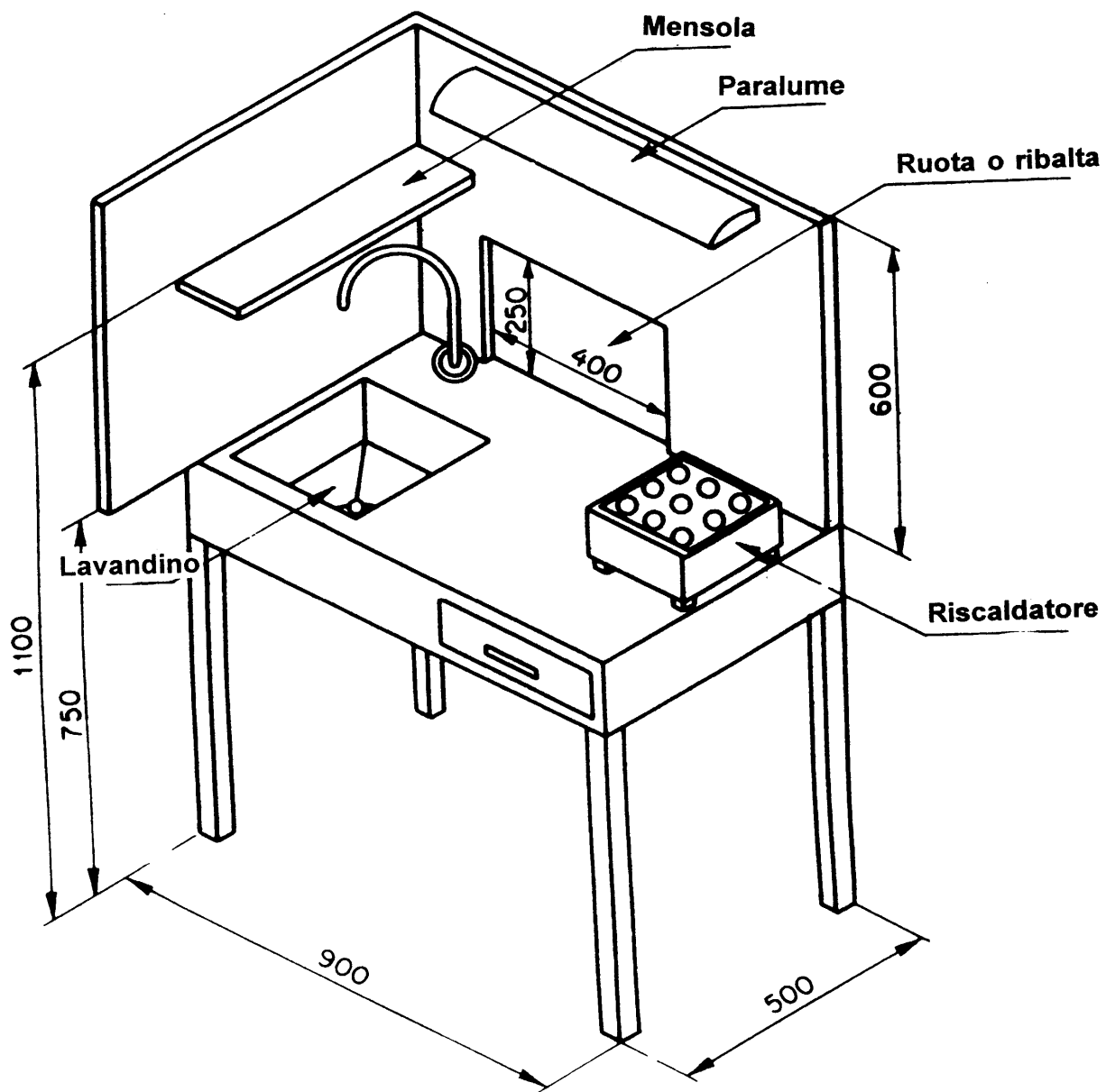


Fig. 2

**RUOTA DI PRESENTAZIONE  
DEI CAMPIONI**

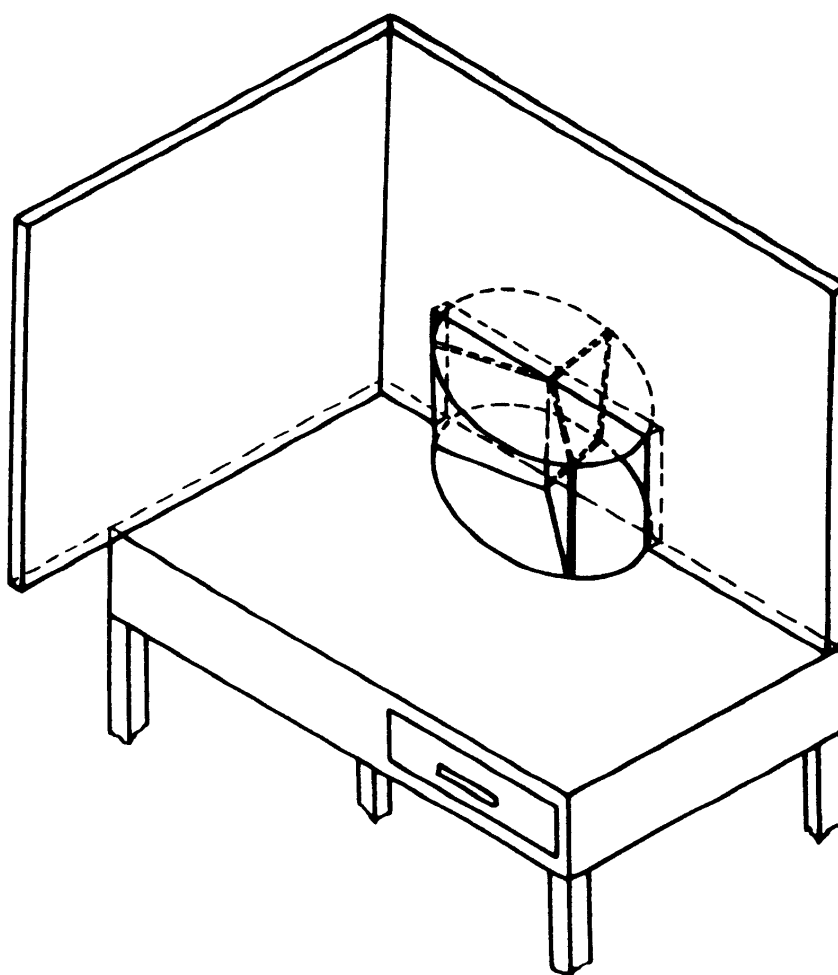


Fig. 3

**SPORTELLINO DI PRESENTAZIONI DEI CAMPIONI**

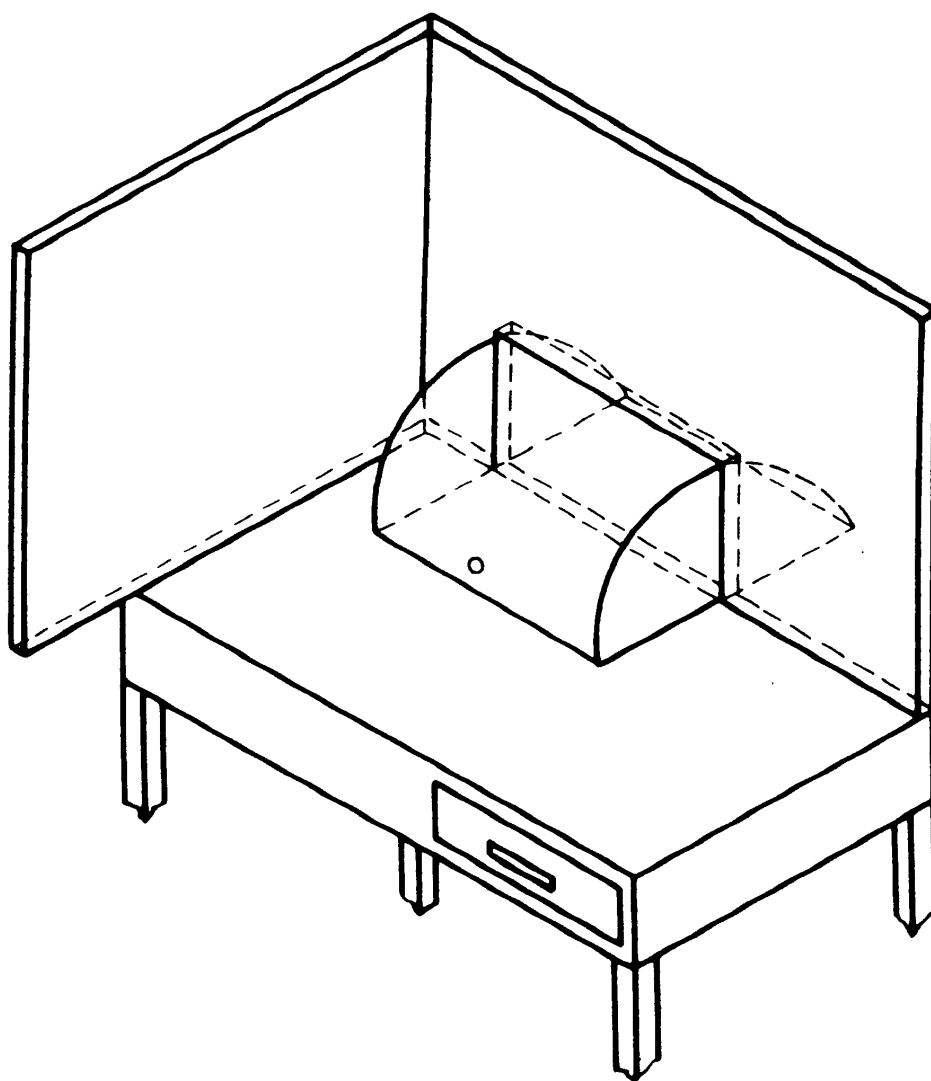
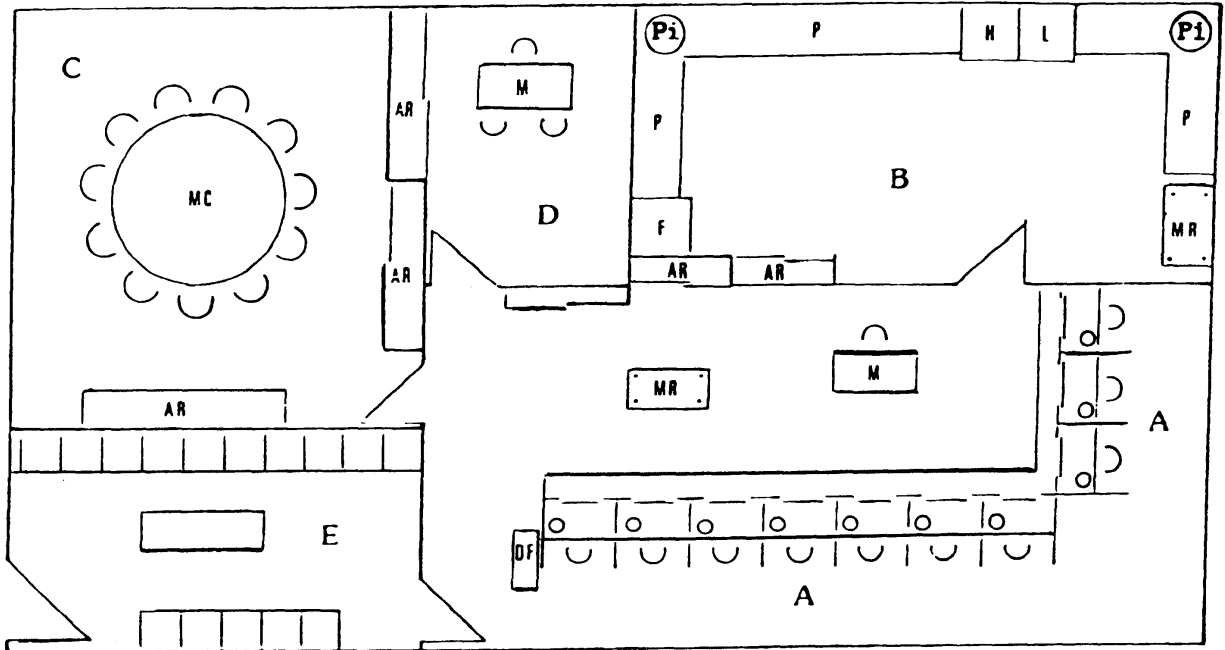


Fig. 4

**LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE**



- A - Cabina di assaggio.
- B - Sala di pulizia del materiale e preparazione di campioni
- C - Panel aperto
- D - Ufficio
- E - Sala di attesa
- F - Frigorifero
- H - Forno
- L - Lavastoviglie
- M - Tavola
- P - Scansia
- Pi - Lavandino
- Ar - Armadio
- Mr - Tavolo ausiliare rodante
- Df - Distribuzione dei formulari
- Mc - Tavolo circolare