

saperi > scuola d'assaggio

Cosa c'è nell'olio?

A scoprirlo è l'analisi sensoriale. Mai come in questi ultimi anni sono stati studiati così approfonditamente gli oli extra vergini di oliva. Due intensi giorni sono stati dedicati all'analisi sensoriale a Sanremo, dove il 28 e 29 settembre si sono incontrati i massimi vertici del mondo della ricerca scientifica, per un evento ideato e organizzato dalla Sissg, la Società italiana per lo studio delle sostanze grasse

OO M



Era dal 1966 che non si svolgeva un congresso scientifico di tale portata da parte della comunità scientifica internazionale, cui fanno riferimento i tanti studiosi aderenti all'Euro Fed Lipid.

La due giorni è stata molto importante perché ha fatto il punto sui venticinque anni di uno strumento, il panel test, che ha permesso di indagare l'olio attraverso l'ausilio dei sensi umani.

Venticinque anni sono tanti e giustamente si è avvertito il bisogno di confrontarsi su più campi di indagine per individuare le possibili interazioni con altre metodologie analitiche, ricercando da una parte l'opzione fornita da modelli matematici utili per procedere con la descrizione delle peculiarità sensoriali individuate negli oli, e, dall'altra, lavorando sulla definizione dei markers chimici delle caratteristiche sensoriali, allo scopo di identificare in particolare i difetti degli oli e procedere sul cammino dell'alta qualità degli extra vergini.

Secondo il presidente della Sissg, il professor Lanfranco Conte, il panel test resta come tale uno strumento importante, da cui non si può prescindere, e, dato il suo delicato ruolo, insieme con l'analitica chimico-fisica tradizionale, nell'attribuire una patente di qualità agli extra vergini, è necessario ogni volta interrogarsi sui metodi, oltre che sulla loro corretta applicazione. Il ruolo esercitato dai giudici che fanno parte di un panel group, guidati a loro volta da un capo panel, devono sempre restare al centro dell'attenzione e devono essere sempre verificati.

La questione panel test è di fondamentale importanza, perché il cammino verso la qualità e la difesa e tutela di un alimento così significativo, non può essere sottovalutata. Rispetto a quanto è stato fatto finora, è necessario fare un ulteriore passo in avanti, e si sta proprio per questo motivo lavorando in tal senso e su più fronti, proprio per giungere a un metodo sempre più sicuro e attendibile, e, soprattutto, che garantisca risultati riproducibili ovunque, in qualsiasi panel test che si riunisca al mono. Ad oggi, il problema che si è riscontrato è in particolare sugli oli cosiddetti borderline, quelli che sono nella zona di incertezza tra le categorie merceologiche vergine ed extra vergine.

Quel che è emerso dalla due giorni sanremese, è che sono ormai da considerare maturi i tempi per un perfezionamento del metodo del panel test, e si è senza dubbio sulla strada giusta, attraverso un metodo analitico strumentale che supporti il lavoro dei giudici assaggiatori, in particolare per risolvere le criticità.

Lucio Carli, tra i vari relatori intervenuti, presidente di Onaoo, la prima organizzazione di assaggiatori in Italia e nel mondo - scuola di assaggio fondata nel 1983 - ha sostenuto in chiusura della due giorni quanto sia stata importante l'analisi sensoriale per far crescere qualitativamente il prodotto, le aziende e gli stessi consumatori e fruitori professionali del prodotto. Il panel test ha i suoi problemi, ma non si può certamente farne a meno. Lavorare insieme, stando uniti, contribuendo a perfezionare il metodo, è molto importante per dare valore a un alimento di cui si può solo essere orgogliosi.

OO M - 02-10-2017 - Tutti i diritti riservati



Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)