



## **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 in accogliere favorevolmente un prodotto da parte di un individuo o una popolazione.

###### **Analisi sensoriale** (sost.)

Esame dei caratteri organolettici di un prodotto mediante i sensi.

###### **Armonia** (sost.)

Qualità di un prodotto che da origine a una sensazione d'insieme gradevole. Detta sensazione è dovuta alla percezione dei suoi componenti, che agiscono come stimoli olfattivo-gustativi, tattili e cinestetici per trovarsi 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, scelta e allenata, che stima con gli organi dei suoi sensi i caratteri organolettici di un alimento.

**Assaggio** (sost.)

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

**Attributo** (sost.)

Proprietà caratteristica percettibile.

**Compensazione** (sost.)

Risultato dell'interazione dovuta a un complesso di stimoli in modo che ciascuno si percepisca con minore intensità che se agisse da solo.

**Discriminazione** (sost.)

Differenziazione qualitativa e/o quantitativa tra due o parecchi 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 o la qualità dello stimolo, nonché la sua intensità.

**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 temporale della sensibilità a percepire stimoli sensoriali come risultato di una continua e ripetuta esposizione a questo o simile stimolo.

**Compensazione** (sost.)

Risultato dell'interazione dovuta a un complesso di stimoli in modo che ciascuno si percepisca con minore intensità che se agisse da solo.

**Corpo** (sost.)

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

**Chinestesia**

Insieme di sensazioni risultanti da una pressione applicata al campione da un movimento nella cavità orale o con 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**

Caso di adattamento sensoriale che produce 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.

**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.

**Odorazione** (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 comprovabile 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 peculiari.

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 concertata di determinate sostanze, in modo che l'intensità dei caratteri organolettici risultanti dalla mescolanza sia superiore alla somma delle intensità che ciascuno di essi mostrava separatamente.

**Soggettivo**

Qualifica ciò che dà 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**

Quantità minima di stimolo sensoriale che genera una differenza percettibile nell'intensità della sensazione.

**Soglia finale**

Quantità massima di uno stimolo a decorrere dalla quale un aumento di intensità non si percepisce.

**Soglia preferenziale**

Valore quantitativo minimo di uno stimolo o valore critico soprallimitare 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.

**Soprallimitare** (agg.)

Di sopra della soglia appropriata.

**Stimolo** (sost.)

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

**Sublimitare** (agg.)

Di sotto della soglia appropriata.

**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 questo 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 fresco.

**Assaporare** (verbo)

Far che un alimento situato nella bocca entri in contatto con tutte le sue zone sensibili per percepire le sensazioni orali che produce.

**Astringente**

- a) Qualifica la complessa sensazione prodotta nella 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.)

Complesso delle percezioni degli stimoli olfatto-gustativi, tattili e chinestetici che permette identificare un alimento e stabilire un criterio, a distinti livelli, favorevole o sfavorevole.

**Odore** (sost.)

- a) Complesso di sensazioni percepite dall'organo olfattivo quando si inspirano determinate sostanze volatili;
- b) In profumeria e nel linguaggio non specializzato si applica anche alle stesse sensazioni percepite per via nasale diretta.

**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 piú tipico è quello prodotto da una soluzione di cloruro sodico;
- 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 come conseguenza dello stimolo delle papille gustative da alcune sostanze solubili;
- b) Qualità della peculiare sensazione prodotta da tali sostanze.

**Sapore elementare** (sost.)

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

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

**Nota:** Questo vocabolario si può ampliare 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 Coördination des Etudes et Recherches sur la Nutrition et l'Alimentation".



-----