

Nasce Sensory Lab perla della Cattolica il cibo si prova e si valuta con i cinque sensi

Il prodotto si assaggia in una postazione isolata e poi si compila una scheda su tablet che invia i dati a un elaboratore

Claudia Molinari

PIACENZA

● Si chiama analisi sensoriale ed è una disciplina scientifica, che sviluppa la capacità di ognuno di noi di valutare un cibo. Il suo obiettivo è descrivere, misurare e interpretare le caratteristiche di un prodotto, mettendo in campo non solo le papille gustative, ma tutti i sensi, dalla vista all'olfatto, dall'udito al tatto. Tutti siamo in grado di svolgere questo tipo di analisi, ma spesso non siamo consapevoli di questa potenzialità.

L'analisi sensoriale però, proprio perché una disciplina scientifica, richiede laboratori dedicati. Come quello che ieri è stato inaugurato dalla facoltà di Agraria della Cattolica, che si chiama SensoryLab. La sala si presenta con venti postazioni isolate (una specie di cabina), all'interno delle quali ogni valutatore svolge, indisturbato, la sua analisi, assaggiando un prodotto: per ogni parametro - dal colore, al rumore, si pensi al momento in cui spezza una tavoletta di cioccolato - viene compilata una scheda su un tablet, con cui le postazioni sono attrezzate, che trasmette i dati direttamente ad un elaboratore che in breve tempo fornisce i risultati. «Possiamo svolgere diversi tipi di analisi - spiega Milena Lambri, docente di Enologia e referente per l'Analisi

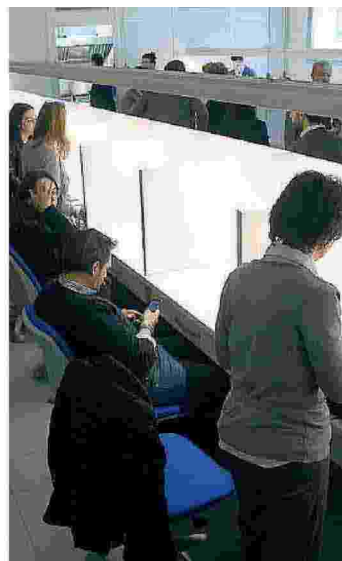
sensoriale della Facoltà - dalla profilazione, che è la caratterizzazione del prodotto, alla differenza, si pensi quando una azienda vuole confrontare il suo prodotto con quelli della concorrenza; fino al gradimento. Mentre i primi due tipi di analisi sono oggettivi e quindi richiedono personale specializzato, il gradimento è un tipo di analisi soggettiva, che è alla portata di tutti».

Il laboratorio permette grazie a condizioni ambientali pensate appositamente, di effettuare le analisi nei migliori dei modi, simulando le condizioni di consumo dei prodotti. Il progetto mette dunque a disposizione del territorio nuove opportunità, come spiega il preside della Facoltà di Agraria, Marco Trevisan: «Questo laboratorio attrezzato a norma ISO, va a costituire una vera risorsa per il territorio: non solo infatti fornirà agli studenti competenze ulteriori con cui affrontare il mondo del lavoro, ma potrà anche funzionare come elemento attrattivo per aziende ed enti che potranno arrivare a Piacenza. In altre parole anche questo laboratorio potrà contribuire allo sviluppo del territorio. Le analisi potranno essere svolte in gruppi di 20 persone per ciascuna seduta e potranno essere svolte su tutti i tipi di prodotti: in particolare pensiamo ai prodotti del territorio come salumi e formaggi. Oggi le analisi sulla sicurezza alimentare sono ormai scontate (e si continuano

ovviamente a fare): le aziende per mettere sul mercato un prodotto sono sempre più interessate alle analisi organolettiche, divenute ormai indispensabili, in un mercato dei prodotti alimentari sempre più complesso e competitivo». Importante - continua il preside - la collaborazione del Centro Studi Assaggiatori di Brescia, organismo di riferimento nazionale per l'analisi sensoriale nel settore agro-alimentare, con cui vogliamo collaborare. Ieri l'inaugurazione ha funzionato come momento iniziale di un convegno Iasa, Accademia Internazionale di Analisi Sensoriale, dove è intervenuta la stessa prof. Lambri.



Il taglio del nastro del nuovo laboratorio FOTO DEL PAPA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.