

Centro di Formazione,
Ricerca e Comunicazione
sull'educazione Sensoriale,
Alimentare e del Gusto

centro
del
educazione
gusto



Centro di Formazione,
Ricerca e Comunicazione
sull'Educazione Sensoriale,
Alimentare e del Gusto

centro
del **educazione**
gusto

I SENSI

-Olfatto

-Tatto

-Vista

-Udito

-Gusto



Centro di Formazione,
Ricerca e Comunicazione
sull'Educazione Sensoriale,
Alimentare e del Gusto

centro
del **educazione**
gusto

PRIMA PARTE: OLFATTO

RICONOSCIMENTO OLFATTIVO

➤ I flaconcini numerati contengono:

1).....

2).....

3).....

4).....

5).....

6).....

7).....

8).....

9).....

10).....

SCHEMA A SCELTA MULTIPLA

Indica, tra quelle riportate, le essenze contenute in ogni barattolo

1° barattolo

Timo

Limone

Mela verde

Violetta

Castagna

Lampone

lavanda

SCHEDA STANDARD

Riconosci le essenze contenute in ogni barattolo?

1° barattolo

1)

2)

3)

2° barattolo

1)

2)

3)

Le famiglie degli odori

Floreale

Acacia, biancospino, rosa, iris, geranio, fior di vite, fior d'arancio, fiori di campo, caprifoglio, sambuco, tiglio, verbena, violetta, giacinto, narciso, gelsomino, ginestra

Vegetale

Erba, felce, fieno tagliato, menta, limoncello, salvia, tisana, tè, tabacco, olive verdi, foglia stropicciata, foglie morte, mallo di noce, peperone verde, funghi, muschio, humus, tartufo

Fruttata

Albicocca, ananas, banana, ciliegia, fragola, ribes, lampone, mora, mela cotogna, pera, moscato, prugna, limone, agrumi, mandorla amara, frutti esotici

Speziata – aromatica

Cannella, anice, chiodo di garofano, finocchio, liquirizia, noce moscata, alloro, timo, basilico, lavanda, zenzero, pepe, vaniglia

Frutta secca

Fico secco, mandorla, nocciola, noce, prugna secca, uva sultanina, confettura, frutta cotta, rancio

Balsamica

Resine nobili, pino, incenso, ginepro, trementina

Empireumatica

(tostato)

Affumicato, cacao, caffè,
 cioccolato, caramello,
 mandorla tostata, pane
 tostato, caucciù, creosoto,
 goudron, pietra focaia

Altri alimenti

Farina, crosta di pane,
 lieviti, burro, formaggio
 (odore di latteria), miele,
 sidro, birra

Animale

Ambra, pelliccia, cuoio,

carne, selvaggina, sudore, conservato (quercia,
 pipì di gatto, zibetto, foxy acacia...), scatola di sigari
 (selvatico)

Chimica

Aceto, zolfo, di
 medicinale, di
 disinfettante, di celluloidi
 (derivati dai composti
 chimici del vino: alcol
 acetato di etile, anidride
 solforosa)

Eterea

Smalto per unghie,
 caramella inglese, sapone,
 cera, latticini (derivati
 dalle fermentazioni, dalle
 esterificazioni, dagli acidi
 grassi superiori, dai batteri
 lattici, da alterazioni della
 fermentazione...)

Legnosa

Odori provenienti dal
 legno in cui il vino è stato

Da *Il piacere del vino*, Slow Food Editore, 1993, p.170

Percezioni olfattive

Gli aromi o profumi primari o profumi varietali sono quelli che provengono dal prodotto naturale o sono legati alla cultivar, cioè alla varietà del vegetale, oppure alla specie animale d'origine.

Gli odori, o profumi secondari, o profumi fermentativi, sono quelli che si generano durante la fermentazione nei prodotti che subiscono questo processo, oppure durante le varie fasi di lavorazione, quando questa comporti trasformazioni fisico- chimiche di rilievo del prodotto originale.

I profumi veri e propri o profumi terziari o profumi da invecchiamento, sono quelli che si evolvono durante la maturazione e l'invecchiamento negli alimenti in cui il ciclo produttivo preveda una fase di affinamento prima del consumo

Considerando che la percezione (e talvolta la gradevolezza) di una sensazione odorosa dipende dalla sua intensità, la valutazione olfattiva di un alimento si basa sui seguenti indicatori:

Indicatore primario	Indicatori secondari	Indicatori terziari	Descrittori
OLFATTO	Intensità		
	riconosciment o	famiglia	



Centro di Formazione,
Ricerca e Comunicazione
sull'Educazione Sensoriale,
Alimentare e del Gusto

centro
del **educazione**
gusto

SECONDA PARTE:

IL TATTO

Stimoli tattili

- a) **Quelli tattili veri e propri**, che ci permettono di definire le forme, di intuire le dimensioni, di identificare l'aspetto delle superfici, insomma di farci un'idea della condizione generale delle cose;
- b) Quelli che ci fanno capire la **consistenza** delle cose;
- c) Quelli che ci fanno capire la **temperatura** delle cose;
- d) Quelli che ci fanno percepire le particolari sensazioni di **astringenza** (proprie di alcune sostanze particolarmente tanniche) e di **bruciore** o irritazione (proprie delle sostanze piccanti)

Stimoli tattili raccolti per mezzo delle labbra e delle mucose della bocca

- a) TATTILI VERI E PROPRI – LA PALATABILITA’
- b) LA CONSISTENZA; LA STRUTTURA
- c) LA TEMPERATURA
- d) L’ASTRINGENZA: sostanze molto tanniche
- e) BRUCIORE o IRRITAZIONE PROPRIA

Indicatore primario	Indicatori secondari	Indicatori terziari	Descrittori
TATTO	Tattili	Superficie	
		Cond. Generali	
		Palatabilità	
	Consistenza	Durezza	
		Coesione	
		Viscosità	
		Elasticità	
		Adesività	
		Friabilità	
		Masticabilità	
		Gommosità	
	Temperatura		
	Tannicità Alcalinità		
	Brucciore		

SCHEDE DEFINIZIONI FISICHE E SENSORIALI DELLE CARATTERISTICHE MECCANICHE DELLA CONSISTENZA

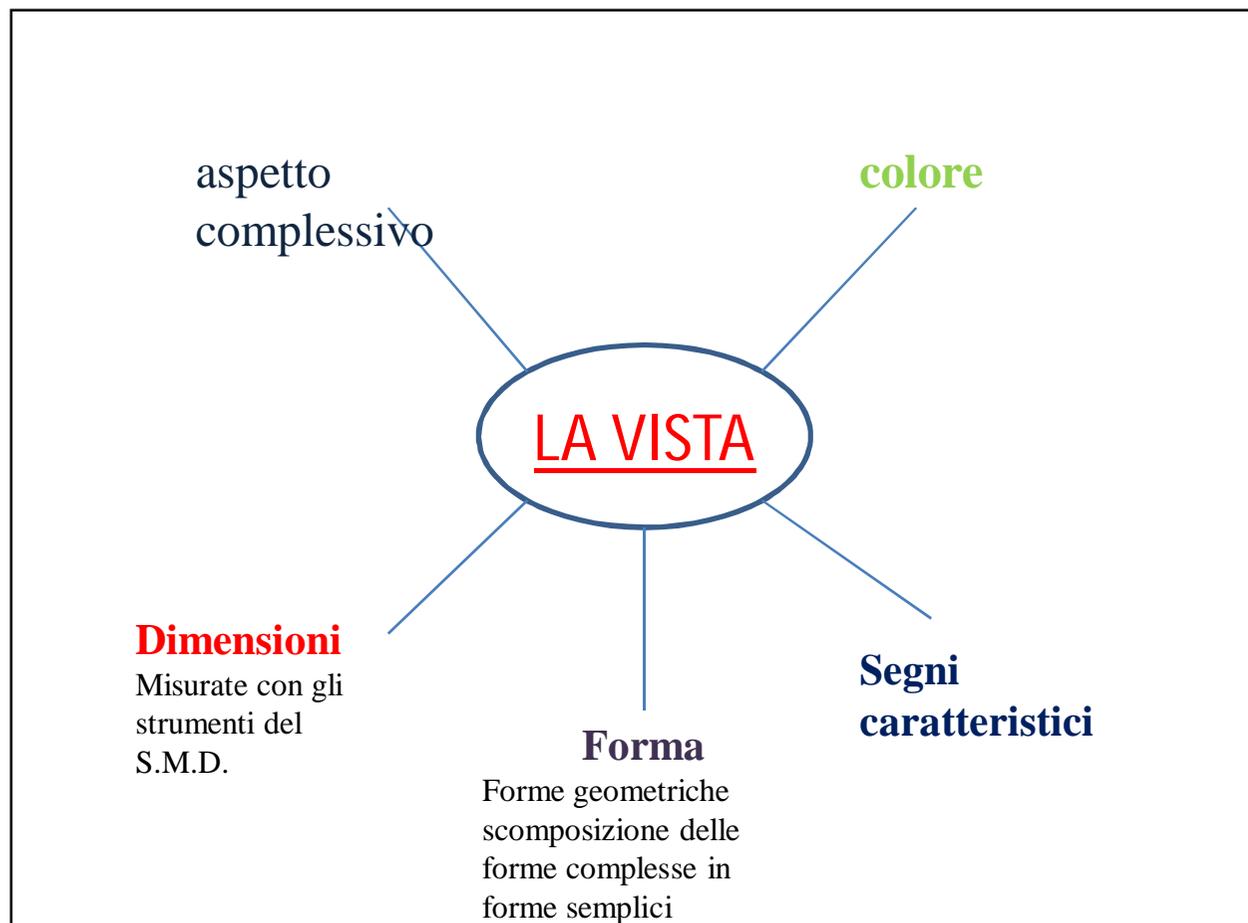
	<i>Fisiche</i>	<i>sensoriali</i>
Durezza	Forza necessaria per ottenere una data deformazione	Forza richiesta per comprimere una sostanza tra i molari (nei solidi) o tra la lingua e il palato (nei semisolidi)
Coesione	Grado di deformazione che può essere raggiunto prima della rottura	Grado di compressione raggiungibile tra i denti prima della rottura
Viscosità	Velocità di flusso per unità di forza	Forza richiesta per aspirare sulla lingua un liquido da un cucchiaino
Elasticità	Velocità alla quale un materiale deformato recupera la forma iniziale, una volta rimossa la causa della deformazione	Grado con cui il prodotto ritorna alla sua forma primitiva dopo essere stato compresso tra i denti
Adesività	Lavoro necessario per vincere la forza di attrazione tra la superficie dell'alimento e gli altri materiali con cui l'alimento può venire a contatto	Forza richiesta per rimuovere il materiale che aderisce alla bocca durante il normale processo di masticazione
Friabilità	Forza con cui un materiale si frattura; un prodotto con un elevato grado di durezza e un basso grado di coesione	Forza con cui un prodotto si sgretola, si sfalda, si sbriciola
Masticabilità	Energia richiesta per masticare un alimento solido fino a renderlo atto alla deglutizione. È il prodotto di durezza, coesione ed elasticità	Tempo richiesto per masticare un campione, con velocità di masticazione costante, fino a renderlo di consistenza adatta alla deglutizione



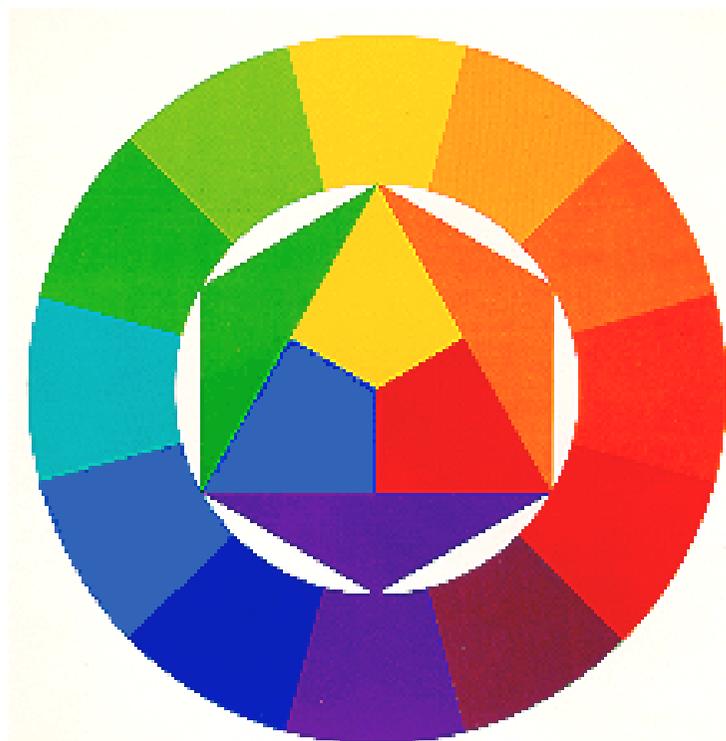
Centro di Formazione,
Ricerca e Comunicazione
sull'Educazione Sensoriale,
Alimentare e del Gusto

centro
del **educazione**
gusto

TERZA PARTE: LA VISTA



IL CERCHIO CROMATICO DI ITTEN



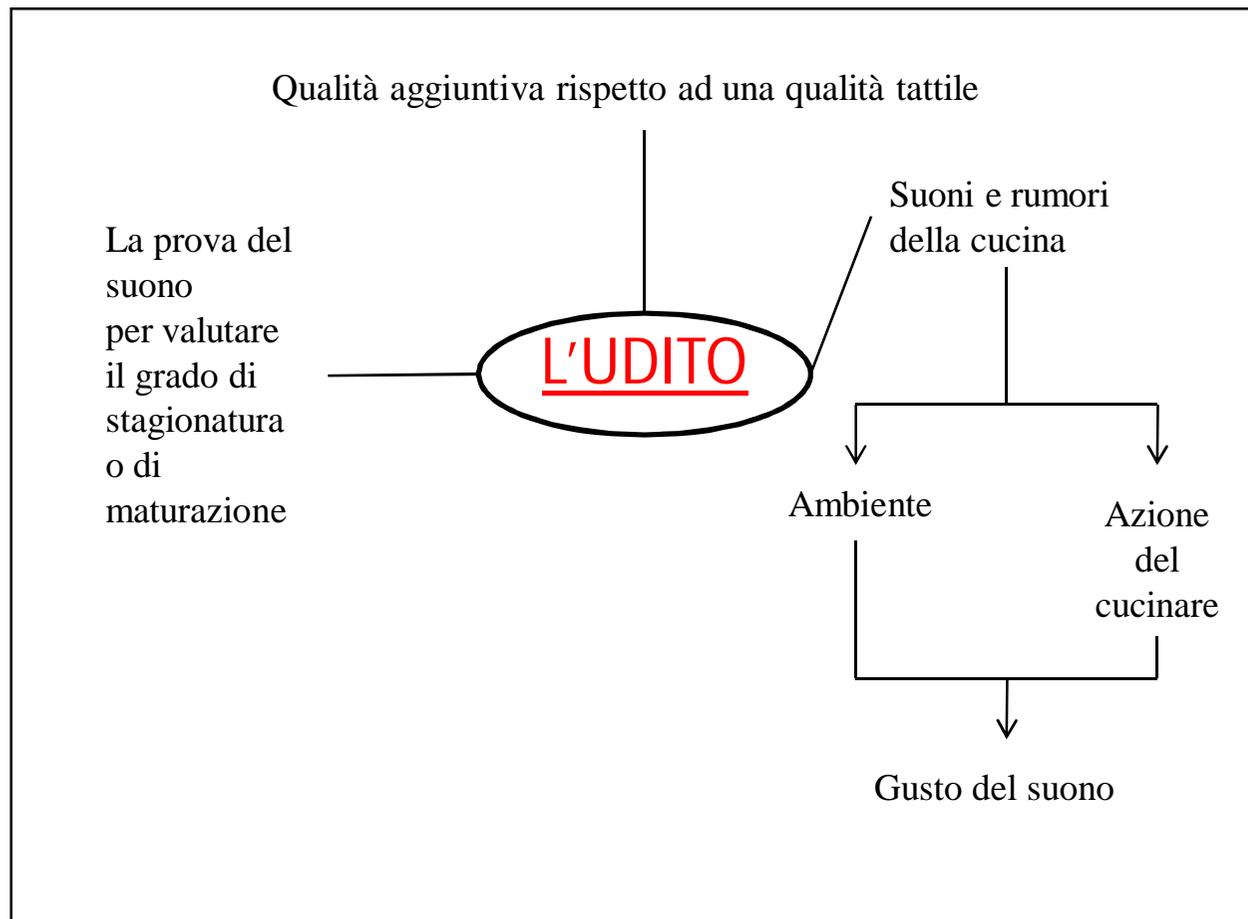


Centro di Formazione,
Ricerca e Comunicazione
sull'Educazione Sensoriale,
Alimentare e del Gusto

centro
del **educazione**
gusto

QUARTA PARTE:

L'UDITO



SCHEDA DECIBEL

DECIBEL	TIPI DI RUMORI	POSSIBILI EFFETTI
<30	<ul style="list-style-type: none"> •Sussurri •Fruscio di foglie 	<ul style="list-style-type: none"> •Trascurabili
30-65	<ul style="list-style-type: none"> •Rumore di fondo centri urbani •Discussione animata •TV alto volume 	<ul style="list-style-type: none"> •Fastidio •Inizio difficoltà sonno •Inizio disturbi sistema nervoso centrale
60-85	<ul style="list-style-type: none"> •Strada molto trafficata •Ristoranti, locali molto rumorosi •Auto a forte velocità 	<ul style="list-style-type: none"> •Affaticamento •Effetti psichici e neurovegetativi •Danni al sistema auditivo
80-115	<ul style="list-style-type: none"> •Discoteca •Treno •Moto •Mezzo pesante in accelerazione •Concerto rock 	<ul style="list-style-type: none"> •Disturbi neurovegetativi e psichici con danni auditivi •Possibili malattie psicosomatiche



Centro di Formazione,
Ricerca e Comunicazione
sull'Educazione Sensoriale,
Alimentare e del Gusto

centro
del **educazione**
gusto

QUINTA PARTE: IL GUSTO

Che sapore ha?

La degustazione deve essere effettuata in silenzio.

Assaporare il contenuto una o più volte per confermare le proprie sensazioni,
quindi rispondere alla seguente domanda:

Qual è il sapore del liquido contenuto nel bicchiere?

.....
.....

Nome del degustatore

.....

Data

.....

Che sapore ha?