

L'analisi sensoriale

L'analisi sensoriale, scienza relativamente recente, valuta le caratteristiche di un prodotto alimentare che interagiscono con i nostri organi di senso e, per ognuna di queste, individua particolari descrittori che la identifichino e la quantifichino. Le più moderne correnti di pensiero intendono per qualità alimentare l'insieme delle caratteristiche intrinseche ed estrinseche di un alimento in grado di soddisfare bisogni psico-fisiologici del consumatore, delegando a quest'ultimo la scelta dei cibi sulla base dei suoi organi di senso e delle sue precedenti esperienze organolettico-nutrizionali.

Il produttore deve quindi garantire la sicurezza e la igienicità del prodotto, mentre spetta al consumatore il compito di scegliere nella vasta gamma di prodotti in commercio.

L'analisi sensoriale sfrutta la capacità degli organi di senso di reagire a stimoli di origine chimica, chimico-fisica e fisica; il sistema nervoso periferico permette l'interconnessione tra l'ambiente circostante ed il cervello che, racchiuso nella scatola cranica, non può interagire direttamente con l'ambiente esterno.

I sensi maggiormente coinvolti nella percezione delle caratteristiche organolettiche degli alimenti sono il gusto, l'olfatto e la vista, mentre l'udito ed il tatto giocano spesso un'importanza secondaria; le diverse proprietà vengono valutate tramite i cinque sensi: aspetto, colore e forma con la vista, consistenza e caratteristiche ad essa collegate (viscosità e friabilità), con il tatto e l'udito, aroma con l'olfatto, sapore con il gusto e "flavour" con i sensi combinati dell'olfatto e del gusto.