



Il panel, questo sconosciuto

Uno degli elementi fondamentali per la corretta esecuzione di un assaggio è la presenza di un gruppo di assaggio o "panel". I singoli assaggiatori sono infatti affetti da tre importanti patologie (scarsa riproducibilità, variabilità nel tempo, suscettibilità ai pregiudizi) ed è quindi necessario poter disporre di un gruppo sufficientemente selezionato ed addestrato di assaggiatori al fine di poter eseguire in modo corretto i diversi test che prevede l'analisi sensoriale.

Ne deriva quindi che gli assaggi compiuti da singole persone con tanto di descrizione e/o valutazione, pur costituendo un interessante approccio all'esame sensoriale di un prodotto, essendo affetti dai suddetti errori e non potendo essere sottoposti ad un esame statistico non possono rientrare nell'analisi sensoriale "ufficiale", ma restano confinati nell'ambito della valutazione soggettiva.

Lasciati quindi da parte gli "approcci" dei singoli, concentriamo la nostra attenzione sul panel. Le norme parlano di tre tipologie di assaggiatori individuati come "assaggiatore", "assaggiatore scelto" ed "esperto". A ciascuno di loro corrisponde una preparazione differente con un addestramento ed una selezione che divengono sempre più accurati via via che si passa dall'assaggiatore all'esperto.

Questa differenziazione porta con sé importanti effetti in quanto in funzione del tipo e quindi del suo livello di addestramento un assaggiatore potrà essere utilizzato in test differenti.

La vita di un panel inizia comunque con la scelta se sarà interno od esterno all'azienda. Il gruppo interno ha senso ovviamente solo nelle grandi aziende, ove vi è la possibilità numerica di selezionare un gruppo di 10-13 persone che costituiranno il panel. Il gruppo interno ha numerosi vantaggi in quanto gli assaggiatori sono sul posto e quindi, potenzialmente, quasi sempre disponibili, non è necessario prevedere una remunerazione, vi è una maggiore riservatezza dei risultati e sono stabili nel tempo. Vi sono però importanti svantaggi quali le valutazioni non oggettive in quanto gli assaggiatori tendono a riconoscere i loro prodotti, un numero di assaggiatori

limitato con scarsi o nulli rinnovi ed una disponibilità reale abbastanza scarsa in quanto le persone sono impegnate nelle attività lavorative.

Un'alternativa al gruppo interno è quello esterno, ossia quello formato da persone esterne all'azienda, appositamente selezionate. In questo caso i vantaggi sono costituiti da un'ampia scelta di potenziali assaggiatori con un'altrettanto ampia possibilità di rinnovi, l'assenza di problemi gerarchici e la facilità della selezione, mentre fra gli svantaggi vi sono i maggiori costi per i rimborsi spese degli assaggiatori, la scarsa disponibilità di alcune fasce della popolazione che provoca un eccesso di disoccupati, pensionati e studenti e la possibile perdita di assaggiatori dopo l'addestramento.

Il panel leader

Una volta definita la tipologia del panel la prima cosa da fare a questo punto è l'individuazione del panel-leader ossia del responsabile/coordinatore del gruppo di assaggio. Si tratta di una figura chiave per il buon funzionamento del panel, che deve essere privo di condizionamenti, con nozioni di analisi sensoriale, tecnologia alimentare e statistica nonché una buona capacità organizzativa e comunicativa. Il panel è uno strumento ma senza un buon analista, anche il migliore strumento darà sempre risposte errate!

La selezione degli assaggiatori

Definito con quale tipo di panel si vuole operare non resta che selezionare gli assaggiatori e questo può avvenire in due fasi. La prima, più generica, andrà ad esaminare requisiti generali quali la disponibilità, l'età, l'essere fumatori o meno, le condizioni generali di salute e così via. Subito dopo, con i candidati rimasti, si entrerà nel vivo della selezione con prove di riconoscimento di sapori fondamentali ed odori e prove di soglia mediante le quali valutare le capacità dei potenziali futuri assaggiatori.

A queste potranno essere uniti test duo-trio od altri discriminanti che completeranno la valutazione degli

aspiranti assaggiatori e consentiranno di identificare i futuri panelist.

Nel caso volessimo utilizzare il panel esclusivamente per dei test discriminanti (duo-trio test, comparazione a coppie, triangolare) il lavoro si potrebbe considerare concluso ed il panel operativo. Come ogni strumento, anche il panel così formato andrebbe periodicamente comunque controllato e verificato, ma la parte principale del lavoro si potrebbe considerare conclusa.

Diverso è il caso in cui il panel dovesse essere utilizzato per dei test discriminanti quantitativi quali quelli di punteggio in quanto si renderebbe necessario uno specifico addestramento seguito da una ulteriore selezione.

Infatti, benché si consideri la valutazione di un prodotto alimentare un'attività semplice in realtà non è così, anzi. È necessario un lungo ed accurato addestramento del panel per poter avere assaggiatori in grado di valutare in modo oggettivo, riproducibile ed univoco un qualsiasi prodotto alimentare e spesso si confonde la valutazione del consumatore con quella di un assaggiatore addestrato, ma la differenza è molto grande. Il consumatore giudica infatti secondo criteri emozionali mentre l'assaggiatore secondo criteri oggettivi definiti con l'addestramento e quindi

lontani da quelli del consumatore. Ne deriva perciò che la valutazione di un assaggiatore non può essere assimilata a quella di un consumatore né tantomeno utilizzata in sua vece come invece spesso (troppo spesso...) viene fatto.

Infine vi è il panel di esperti formato da assaggiatori che hanno subito un addestramento particolarmente approfondito e che viene utilizzato esclusivamente per l'esecuzione di test descrittivi. In questo caso, in relazione alla necessità di descrivere in modo qualitativo e/o quantitativo un alimento è infatti indispensabile effettuare un addestramento che consenta agli assaggiatori di familiarizzarsi con un vocabolario specifico ed individuare le caratteristiche peculiari di un alimento.

È evidente come all'aumentare della complessità dei test vi sia un corrispondente aumento nell'addestramento degli assaggiatori ed è quindi errato utilizzare un assaggiatore per eseguire un test verso il quale non è stato formato, come è inutile o spesso fuorviante utilizzare un assaggiatore per un test di categoria inferiore rispetto a quella per cui si è formato.

Con una visione automobilistica, si può dire che posso certamente utilizzare una Ferrari per fare la spesa al supermercato, ma anche una Panda può andare benissimo!

