

dal mondo dei formaggi

# Informa

Magazine di cultura casearia

27

MARZO 2019

euro 7

ISSN 2281-5120



1989-2019  
Trent'anni di Onaf  
L'altra Padova da scoprire



Le nuove tecniche  
dell'analisi descrittiva



Struttura e tatto  
strumenti di assaggio



Perchè il latte sardo  
non è commodity



I formaggi "barbetti"  
nelle valli Valdesi

**Onaf**

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Le moderne tecniche di profilazione sono uno strumento non solo nuovo ma anche innovativo e potente nelle mani dei ricercatori  
E una valida alternativa alla QDA

# EVOLUZIONE E INNOVAZIONE nell'analisi descrittiva

di Giuseppe Zeppa

**N**egli ultimi anni le tecniche sensoriali si sono profondamente evolute ma se l'addestramento e la selezione degli assaggiatori ed i test discriminanti sono rimasti immutati è sui test descrittivi che si sono avute le maggiori evoluzioni. Del resto i test convenzionali di definizione dei profili sensoriali quali la QDA e lo Spectrum© sono lunghi e costosi sia nella fase di preparazione che in quella di esecuzione e questo contrasta con le esigenze di rapidità e costi contenuti. I test tradizionali inoltre sono poco flessibili ed adattabili alle necessità aziendali spesso mutevoli e multi-obiettivo. Si sono così diffusi nuovi metodi di descrizione dei prodotti che benché siano di posizionamento relativo nell'ambito di una mappa sensoriale anziché di vera profilazione sono ugualmente considerati per semplicità dei metodi rapidi per la definizione del profilo sensoriale.

Questi metodi sono stati suddivisi in tre grandi gruppi in funzione della metodologia di lavoro e delle domande poste all'assaggiatore: metodi per la descrizione verbale dei prodotti fra cui il Flash Profile (FP) o il Check-All-That-Apply (CATA); metodi per la misurazione di similarità o differenze fra prodotti quali il Free Sorting, la Mappa Proiettiva ed il Napping; metodi basati sulla comparazione di prodotti con un riferimento od un gruppo di riferimento come il Polarized Sensory Positioning (PSP). Un quarto gruppo potrebbe essere considerato quello costituito dai test dinamici quale il Temporal Dominance of Sensations (TDS) benché in questo caso in genere i descrittori siano già stati definiti in precedenza.

Fra questi certamente il Flash Profile (FP) è il più simile alla QDA benché ne riduca in modo significativo i tempi di preparazione ed i costi di esecuzione. Il nome stesso enfatizza sulla rapidità della profilazione che avviene in un solo passaggio in quanto si basa sul diretto posizionamento sensoriale del prodotto rispetto agli altri in esame piuttosto che sulla profilazione derivante dalla valutazione quantitativa dei singoli descrittori caratterizzanti. In questo modo il FP si avvicina ai metodi olistici quali il Free Sorting o le mappe proiettive da cui si differenzia però per la descrizione preliminare. Il FP è quindi una combinazione di un metodo di scelta libera dei descrittori come il FCP ed uno di valutazione comparativa dei campioni per ciascun descrittore come la QDA ma fatta su ranghi.

Il FP si sviluppa in due fasi che avvengono consecutivamente. La prima è quella di individuazione dei descrittori. Il gruppo di assaggio formato da almeno una decina di esperti (non è necessario che siano esperti di prodotto quanto piuttosto persone addestrate in grado di generare descrittori non edonistici) esamina tutti i campioni ed individua i descrittori sensoriali caratterizzanti. Il numero dei descrittori da utilizzare è libero. Al termine i descrittori vengono confrontati e gli assaggiatori possono integrare o modificare la propria lista di descrittori.

Nella seconda fase i campioni vengono nuovamente riesaminati ed ogni assaggiatore li classifica in ordine di intensità per ciascuno dei descrittori che ha individuato. Non viene fatta una quantificazione dell'intensità quanto una rangatura con una scala arbitraria compresa fra un minimo ed un massimo. A questo fine i campioni vengono in genere identificati con una lettera anziché con i codici a tre cifre al fine di semplificarne la classificazione da parte degli assaggiatori ed evitare errori. Queste due fasi richiedono al massimo 2 ore di lavoro dopodiché si passa all'elaborazione dei dati che viene effettuata in genere mediante Multiple Factor Analysis (MFA).

I vantaggi del FP sono senza dubbio la rapidità e l'uso di assaggiatori non specificatamente addestrati con risparmi di tempo e costi ma gli svantaggi sono numerosi. Innanzi tutto è necessario presentare tutti i campioni simultaneamente e questo può determinare problemi di reperibilità e di stabilità dei campioni. Esiste poi un problema sul numero di campioni esaminabili che dovrebbe essere molto limitato soprattutto per le difficoltà che si hanno nella fase di rangatura con un elevato numero di campioni benché in un lavoro sulle puree di mela siano stati esaminati 49 campioni.

Addio quindi all'analisi descrittiva classica? Certamente no. Ad esempio il monitoraggio di un prodotto durante la conservazione non è infatti eseguibile con questi metodi dove sono più efficaci i metodi tradizionali che risultano più idonei su misurazioni ripetute nel tempo.

Quali sono quindi le applicazioni per queste tecniche? Innanzi tutto la comparazione fra prodotti ma anche lo studio che il processo od una sua modifica hanno sulle caratteristiche sensoriali del prodotto. Un campo di azione quindi vastissimo che rende disponibili set di dati molto ampi e quindi solo lo sviluppo di opportune tecniche di analisi statistica quali la Generalized Procustes Analysis (GPA), la Multiple Factorial Analysis (MFA) ed il



Multidimensional Scaling (MDS) hanno permesso lo sviluppo delle tecniche di profilazione sensoriale. In relazione all'ampia possibilità di scelta il metodo da applicare in alternativa alla classica QDA deve quindi essere individuato sulla base di una attenta analisi che definisca:

- 1) **obiettivi:** spesso si tende ad utilizzare il metodo che si conosce piuttosto che quello che serve. Inoltre il metodo deve essere proporzionato al livello di informazioni necessario così da evitare perdite di tempo e di risorse
- 2) **metodi disponibili:** non esistono metodi applicabili per tutte le problematiche né metodi che siano contemporaneamente accurati, discriminanti e riproducibili, diano informazioni trasferibili immediatamente a livello produttivo e forniscano informazioni sulle scelte dei consumatori. Spesso più metodi si adattano ad un singolo problema e quindi è necessario conoscerli tutti al fine di poter effettuare la scelta migliore
- 3) **vincoli:** esistono vincoli pratici (costi, tempo, tipo di panel, prodotti disponibili) e legati al prodotto (numerosità tipologia, differenze) che possono determinare la scelta del metodo di profilazione. Così se i prodotti non sono tutti disponibili contemporaneamente non si possono applicare il Free Sorting, il Napping od il Flash Profiling.

Cosa si può concludere da questa breve disamina sui "nuovi" test descrittivi? Innanzi tutto che, ad esclusione di alcuni casi particolari come lo studio di shelf-life, queste moderne tecniche di profilazione sono uno strumento non solo nuovo ma anche innovativo e potente nelle mani dei ricercatori ed una valida alternativa alla QDA. Come per tutti gli altri test è necessario però che vengano applicati nel modo corretto ed esclusivamente per le finalità per cui sono stati sviluppati. Un elemento sicuramente a loro sfavore è la necessità per l'elaborazione dei dati di tecniche molto sofisticate e di difficile applicazione, non implementate in genere nei tradizionali software per l'elaborazione statistica e quindi poco note agli utilizzatori ed i cui risultati spesso richiedono una ulteriore fase di interpretazione. L'analisi descrittiva si conferma quindi come la procedura sensoriale più complessa e di più difficile applicazione di tutta l'analisi sensoriale a dispetto di tutti quelli che la ritengono invece la cosa più semplice da fare per un assaggiatore. Del resto, quando siamo di fronte ad una fetta di formaggio cosa c'è di più facile da fare che descriverlo? O no?

## Il nuovo libro di Fernando Raris



FERNANDO RARIS

### Storie e realtà di formaggi

ITALIANI, EUROPEI E DEL MONDO

## Racconti appassionati del mondo caseario

di Elio Ragazzoni

La passione può essere di diversa intensità, ma quella di Fernando Raris, classe 1927, per il formaggio è vera, profonda e illuminata. L'autore, per oltre ventidue anni delegato Onaf della provincia di Treviso, non è nuovo a fatiche letterarie che tracciano linee guida gastronomiche e del gusto. Già aveva pubblicato, tra il resto, una guida dei formaggi del Veneto, una su funghi e tartufi e la splendida opera sulla gastronomia trevigiana.

Ora, con la saggezza di una colta maturità, va a spasso per il mondo caseario italiano e mondiale. Non guida più nessuno Fernando, questa volta racconta e lo dice anche il titolo: "Storie e realtà di formaggi". A ritmare il dipanarsi degli argomenti c'è solo una grande conoscenza, la fresca curiosità ed un inappuntabile studio nel reperimento dei dati.

Ne esce un viaggio tra memoria e realtà casearia affascinante e godibile. Non esistono elenchi in ordine alfabetico, che meraviglia, le storie non sono irregimentate secondo rigidi schemi territoriali, i capitoli si susseguono dietro il filo del piacere di scriverli. Sarà un piacere leggerli, per chi vorrà. Potrà il lettore vagare tra formaggi che assomigliano a ostriche, conoscere le produzioni affinate al Calvados, scegliere tra i formaggi quaresimali o sapere di Caci Fiore e banditi, il resto sarà una sorpresa.

Fernando Raris si è dedicato nei molti anni della sua vita, a studi botanici e di ricerca sulla gastronomia nazionale e regionale. Dal 1977 è membro della Delegazione di Treviso dell'Accademia Italiana della Cucina e sempre dal 1977 è Cavaliere della Confraternita del Prosecco di Valdobbiadene. Ha ideato e curato per diversi anni numerose iniziative gastronomiche e numerosi concorsi sulle preparazioni tipiche della cucina trevigiana.

Ha svolto per ventidue anni l'incarico di Delegato di Treviso dell'Onaf, ha fatto parte del Consiglio nazionale e gli è stata conferita la qualifica di Assaggiatore Onorario. La figura di Fernando è per l'Organizzazione Nazionale di Assaggiatori di Formaggio splendido esempio di professionalità e competenza oltre a risultare il maggiore punto di riferimento per i formaggi del Triveneto.

Pubblicato con i tipi di Dario De Bastiani Editore il volume conta 252 pagine in un ricco formato 21 per 29.