



AS: come, quando, perché

Con questo numero di OICCE Times prende il via una nuova rubrica dedicata ad una fra le tecniche più utilizzate (e spesso anche abusate...) per la valutazione della qualità e dell'accettabilità degli alimenti e che più di ogni altra ha visto in questi ultimi anni una crescita esponenziale di interesse ed applicazioni, l'Analisi Sensoriale (AS).

Divenuta da decenni materia di insegnamento in tutti i corsi di Tecnologie alimentari ed Enologia italiani ed europei (e probabilmente molti di coloro che stanno leggendo queste righe hanno seguito uno di questi corsi) l'AS è entrata di diritto nelle aziende agroalimentari (e non solo) in quanto le sue applicazioni spaziano dalla caratterizzazione delle materie prime a quella dei prodotti finiti e quindi ad ogni aspetto della produzione, conservazione e vendita dei prodotti.

Perché dunque questa rubrica considerando l'ampia conoscenza che i lettori dovrebbero avere dell'AS? Perché spesso, ed anche chi ha seguito un corso di AS può cadere in questo errore: si ritiene che l'AS sia troppo complessa per essere applicata in azienda (troppi addestramenti, costi elevati, elaborazioni complesse etc.) e quindi ci si limita a semplici degustazioni da soli od in piccoli gruppi perdendo quindi i vantaggi che l'AS può portare alla produzione ed alla commercializzazione dei prodotti.

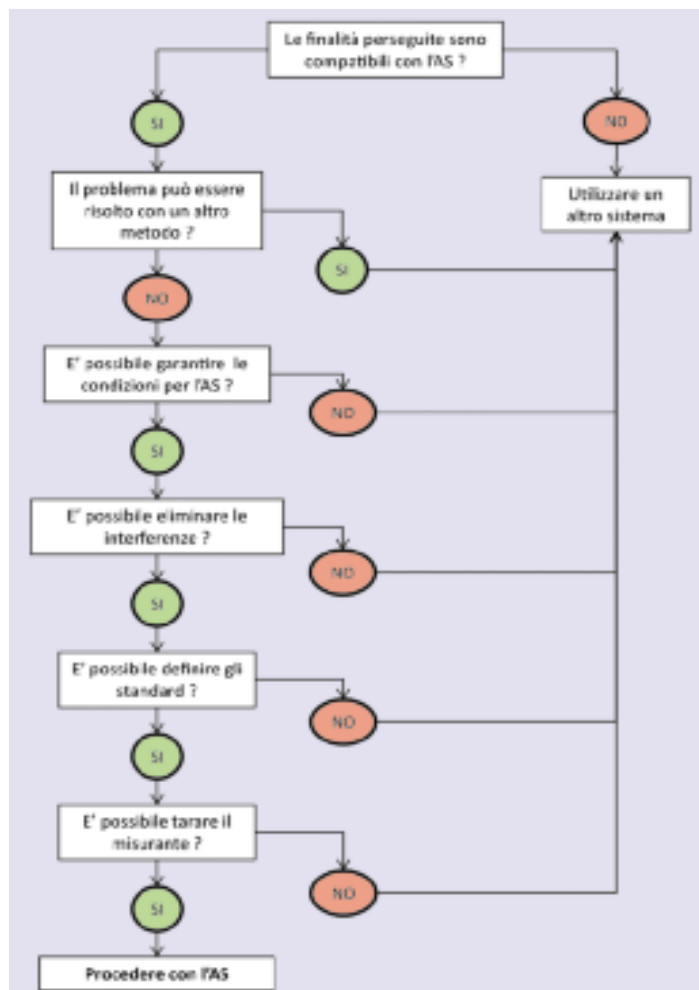
In altri casi l'AS viene spesso utilizzata in modo superficiale, senza un controllo delle procedure, inficiando così, in tutto od in parte, i risultati ottenuti.

Da questo scenario si evidenzia quindi la necessità di fare chiarezza sull'AS, ridefinendone ruoli ed ambiti di utilizzo, limiti e potenzialità. Questo spazio si pone proprio questo obiettivo: partendo dagli aspetti più teorici, noti peraltro alla maggioranza dei lettori, "rileggere" l'AS modulandola ed adattandola alla realtà aziendale.

E grande importanza nel raggiungimento dell'obiettivo avranno proprio i lettori (almeno ci si augura...) che potranno segnalare i problemi che hanno incontrato nell'applicazione dell'AS, esprimere dubbi, suggerire argomenti, chiedere chiarimenti cosicché questa rubrica possa costituire uno strumento di informazione e di formazione, una specie di corso per addetti ai lavori, ma "adattato" alla realtà aziendale con le sue dinamiche e le sue problematiche.

Per iniziare, in attesa delle sollecitazioni dei lettori, partiamo però dalle basi dell'AS, ossia da quelle che dovrebbero essere le sue fondamenta teoriche (troppo spesso dimenticate...) e che derivano dalla metrologia essendo l'AS un sistema ed un metodo di misura.

A questo riguardo ci può aiutare la relazione



Flow-chart ad "albero delle decisioni" sull'utilizzo della AS.