

IL PRIMO PANEL TEST SUL NUOVO PRODOTTO

Il formaggio spalmabile ottenuto è stato sottoposto ad un primo Panel test per rilevare la gradevolezza e la palatabilità, svoltosi al DIFARMA nel dicembre 2021.

Per l'analisi sensoriale è stata utilizzata la seguente scheda tecnica:

COOPERATIVA LA MOLARA	PANEL TEST SCHEDA DI RILEVAZIONE	Stile documento	MDO 07		
		Revisione	01		
		Data	03/11/2021		
DATA:	PRODOTTO TESTATO:				
PROFILO					
Maschio <input type="checkbox"/> Femmina <input type="checkbox"/>					
Quanti anni hai? <30 <input type="checkbox"/> tra 30 e 45 <input type="checkbox"/> tra 45 e 60 <input type="checkbox"/> >60 <input type="checkbox"/>					
Che tipo di dieta segui? DIETA MEDITERRANEA <input type="checkbox"/> VEGETARIANA <input type="checkbox"/> ALTRO <input type="checkbox"/>					
Quante volte a settimana mangi formaggio? MAI <input type="checkbox"/> 1-2 volte <input type="checkbox"/> > 3 volte <input type="checkbox"/>					
Hai patologie? _____					
Qual è il tuo formaggio preferito? _____					
Qual è il tuo grado di istruzione? _____					
ANALISI OLFATTIVA					
Gradevolezza del bouquet aromatico					
0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>					
Sgradevolezza del bouquet aromatico					
0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>					
NOTE _____					
ANALISI GUSTATIVA					
➤ Gusto tipico 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>					
➤ Gusto lattico 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>					
➤ Gusto floreale/erbaceo 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>					
➤ Sapidità/Serbevolezza 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>					
➤ Gusto acido 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>					
➤ Gusto amaro 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>					
➤ Altro (_____) 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>					
Armonia: indicare l'equilibrio del gusto					
0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>					
Intensità: indicare la persistenza e / intensità del gusto					
0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>					
COOPERATIVA LA MOLARA					
PANEL TEST SCHEDA DI RILEVAZIONE					
		Stile documento	MDO 07		
		Revisione	01		
		Data	03/11/2021		
SINTETIZZA IL GUSTO PERCEPITO IN 3 NOMI E/O AGGETTIVI:					

ANALISI TEXTURE E CREMOSITA'					
Cremaosità					
0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>					
Spalmabilità					
0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>					
GIUDIZIO COMPLESSIVO					
[] PESSIMO [] INSUFFICIENTE [] SUFFICIENTE					
[] DISCRETO [] BUONO [] ECCELLENTE					
Ti piace questo formaggio? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> FORSE <input type="checkbox"/>					
Compreresti questo formaggio? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> FORSE <input type="checkbox"/>					
NOTE:					

Il Panel test era composto da 8 assaggiatori non professionisti con le seguenti caratteristiche:

- 5 assaggiatori di sesso maschile e 3 assaggiatori di sesso femminile;
- 7 assaggiatori con diploma, 1 non si è espresso;
- 7 assaggiatori seguono dieta mediterranea, 1 non si è espresso;
- 3 assaggiatori hanno età minore di 30 anni, 2 assaggiatori tra i 30 e i 45 anni, e 3 assaggiatori tra i 45 e i 60 anni d'età;
- 7 assaggiatori hanno un consumo settimanale di formaggio >3 volte, 1 non consuma formaggi.

Contemporaneamente alle analisi preliminari sugli oli essenziali e sugli estratti ricavati dalle piante aromatiche del territorio, sono state effettuate delle prove volte alla determinazione delle fasi tecnologiche più indicate e l'individuazione delle variabili di processo per la realizzazione di un formaggio spalmabile innovativo.

L'obiettivo, come è stato detto, è quello di introdurre alcune innovazioni di processo e di prodotto nelle imprese artigianali della filiera lattiero-casearia, con particolare riferimento all'utilizzo di nuove tecniche naturali e sostenibili di conservazione dei formaggi e alla produzione di nuovi prodotti, come ad esempio un formaggio spalmabile arricchito di essenze naturali autoctone.

Il primo step è stato quello di determinare la dose massima di oli essenziali da utilizzare nel formaggio da produrre, senza che gli stessi impattino negativamente sulle caratteristiche organolettiche del prodotto finito.

Inizialmente sono stati selezionati 4 oli essenziali di Timo, Origano, Melissa e Mentastro verde (*M. spicata*).

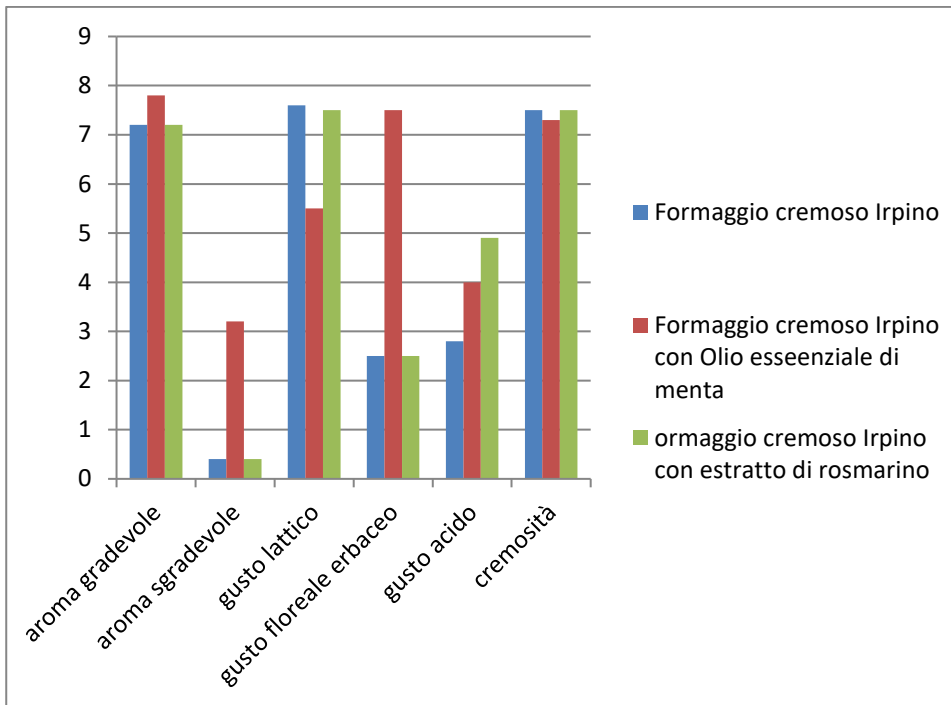
Sono state fatte prove con dosi di 10-20-30-60 mg in 50 g di formaggio e successivamente analizzate con un panel test. I risultati del test sono riportati nella Relazione scientifica del I anno del progetto.

Si può preliminarmente affermare che la dose limite di gradevolezza degli oli essenziali si attesta al livello massimo dello 0,02%. Considerati i profili sensoriali differenti e complementari tra i diversi oli utilizzati, potrebbe essere opportuno anche usare un blend tra 2-3 oli diversi.

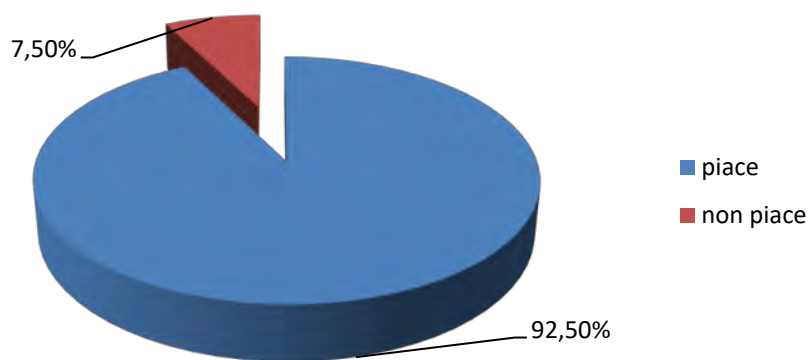
Il partner MOLARA ha provveduto a selezionare la materia prima idonea alla trasformazione, il latte, per qualità chimica e microbiologica. Sono stati inizialmente forniti al Dipartimento quindici litri di latte vaccino crudo provenienti da allevamenti di razza Podolica.

Al formaggio ottenuto sono stati aggiunti gli oli essenziali nella dose di 50 mg per 50 g di prodotto. Un'aliquota di prodotto è stata miscelata con confettura di fichi per la realizzazione di un formaggio stratificato da proporre come dessert o prodotto da prima colazione.

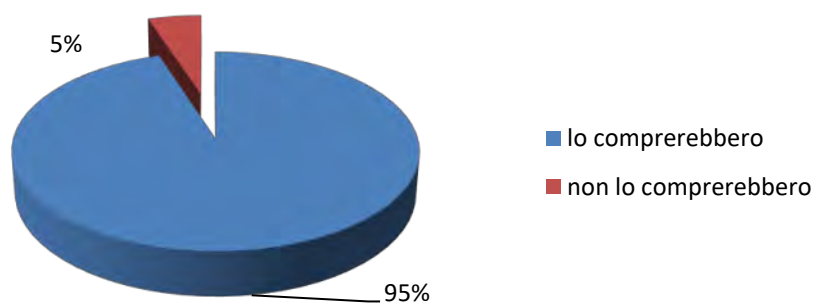
ZUNGOLI



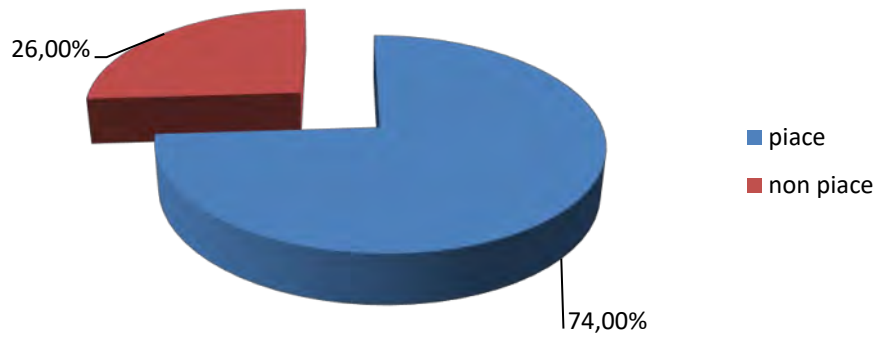
Formaggio cremoso Irpino



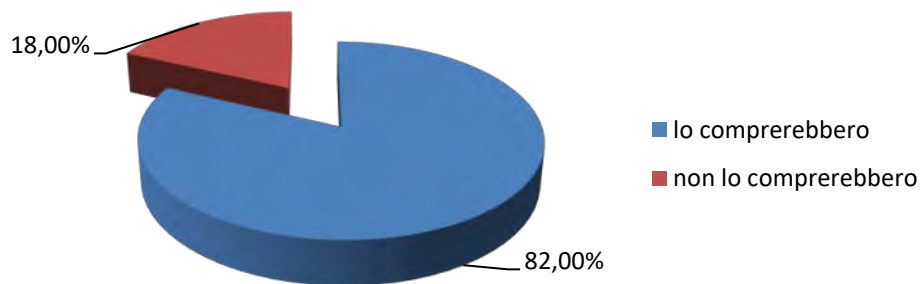
Formaggio cremoso Irpino



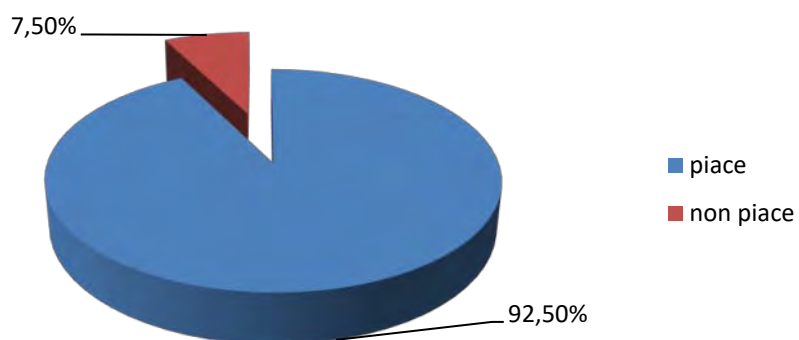
Formaggio cremoso Irpino con Olio esenziale di menta



Formaggio cremoso Irpino con Olio esenziale di menta



ormaggio cremoso Irpino con estratto di rosmarino



ormaggio cremoso Irpino con estratto di rosmarino

