



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



FEASR Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE
PIEMONTE



≈ **WEBINAR**

Con il patrocinio di:



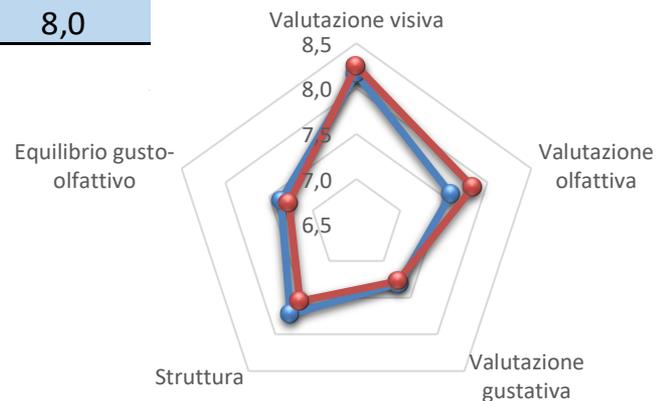
ANALISI SENSORIALE E VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI PROSCIUTTI

Paolo Vittone, Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino



Panel svolto in data 6 ottobre 2023 con il coinvolgimento di 12 consumatori

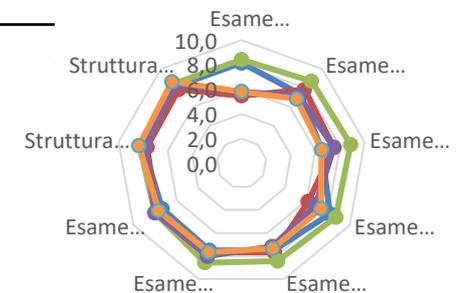
	Azienda 2		Azienda 3	
	Media	Mediana	Media	Mediana
Valutazione visiva	8,2	8	8,3	8,5
Valutazione olfattiva	7,6	8	7,8	8,0
Valutazione gustativa	7,3	7	7,3	8,0
Struttura	7,7	8	7,5	8,0
Equilibrio gusto-olfattivo	7,4	8	7,3	8,0
	7,6		7,6	

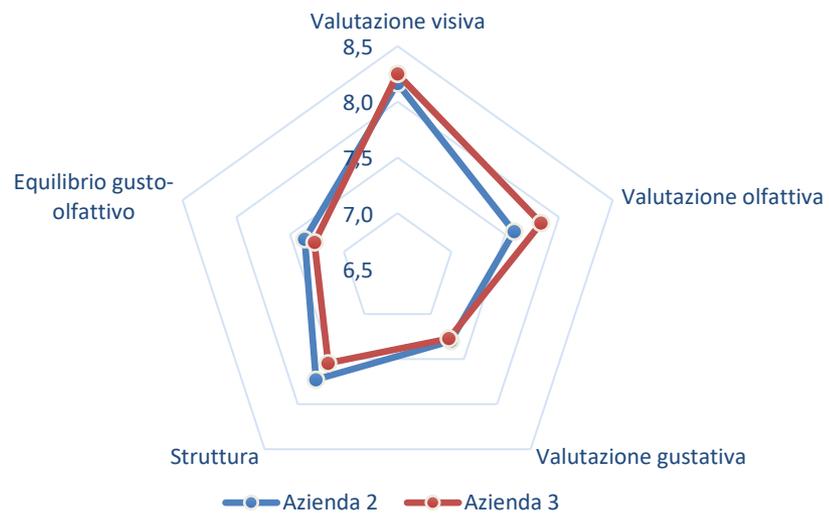
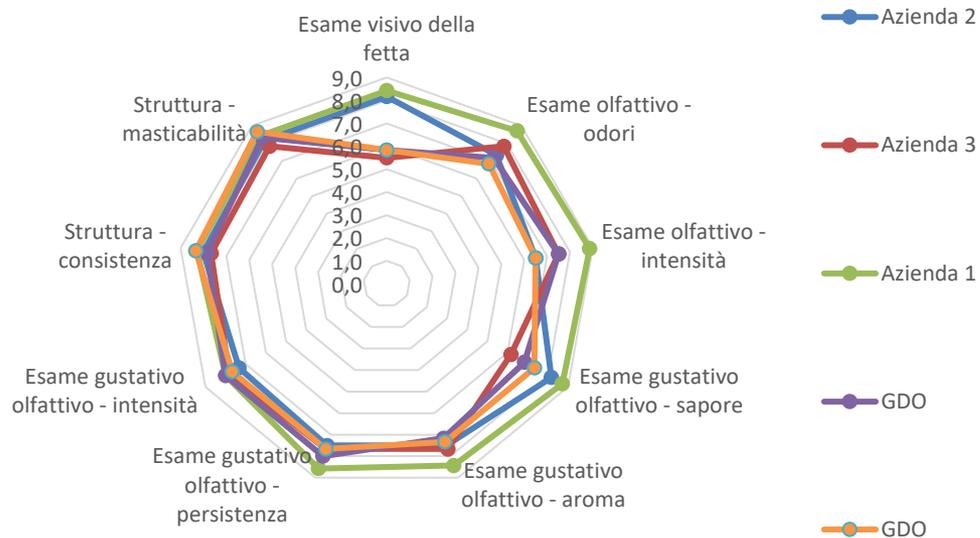




Panel svolto in data 6 ottobre 2023 con il coinvolgimento di 6 assaggiatori e il 31 ottobre 2023 con 7 assaggiatori

	Azienda 2	Azienda 3	Azienda 1	GDO	GDO
Esame visivo della fetta	8,2	5,5	8,4	5,8	5,8
Esame olfattivo - odori	7,3	7,8	8,7	7,2	6,8
Esame olfattivo - intensità	6,5	7,5	8,9	7,5	6,5
Esame gustativo olfattivo - sapore	8,2	6,2	8,7	6,8	7,3
Esame gustativo olfattivo - aroma	7,5	7,7	8,4	7,2	7,3
Esame gustativo olfattivo - persistenza	7,5	7,7	8,6	8,0	7,7
Esame gustativo olfattivo - intensità	7,3	7,8	8,0	8,0	7,7
Struttura - consistenza	8,0	7,7	8,3	7,8	8,3
Struttura - masticabilità	8,2	7,8	8,4	8,3	8,7
Punteggio totale in /100	80,0	75,0	86,0	73,3	78,3







Il team del Laboratorio Chimico che è stato coinvolto nel progetto per le attività analitiche, per la parte sensoriale e l'organizzazione del webinar:

Roberta, Francesca, Michela

Anna, Marta

Salvatore, Cristina, Davide

Italo, Clelia, Katia, Vanessa, Giulia

Paolo



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Grazie per l'attenzione