

Centro di Formazione,  
Ricerca e Comunicazione  
sull'educazione Sensoriale,  
Alimentare e del Gusto

centro  
del  
**educazione**  
**gusto**



Centro di Formazione,  
Ricerca e Comunicazione  
sull'Educazione Sensoriale,  
Alimentare e del Gusto

centro  
del **educazione  
del gusto**

## I SENSI

-Olfatto

-Tatto

-Vista

-Udito

-Gusto



Centro di Formazione,  
Ricerca e Comunicazione  
sull'Educazione Sensoriale,  
Alimentare e del Gusto

centro  
del **educazione**  
**gusto**

# PRIMA PARTE: OLFATTO

## RICONOSCIMENTO OLFATTIVO

➤ I flaconcini numerati contengono:

1).....

2).....

3).....

4).....

5).....

6).....

7).....

8).....

9).....

10).....

## **SCHEDA A SCELTA MULTIPLA**

**Indica, tra quelle riportate, le essenze contenute in ogni barattolo**

1° barattolo

Timo

Limone

Mela verde

Violetta

Castagna

Lampone

lavanda

## SCHEDA STANDARD

**Riconosci le essenze contenute in ogni barattolo?**

1° barattolo

1) .....

2) .....

3) .....

2° barattolo

1) .....

2) .....

3) .....

## Le famiglie degli odori

### Floresale

Acacia, biancospino, rosa, iris, geranio, fior di vite, fior d'arancio, fiori di campo, caprifoglio, sambuco, tiglio, verbena, violetta, giacinto, narciso, gelsomino, ginestra

### Vegetale

Erba, felce, fieno tagliato, menta, limoncello, salvia, tisana, tè, tabacco, olive verdi, foglia stropicciata, foglie morte, mallo di noce, peperone verde, funghi, muschio, humus, tartufo

### Fruttata

Albicocca, ananas, banana, ciliegia, fragola, ribes, lampone, mora, mela cotogna, pera, moscato, prugna, limone, agrumi, mandorla amara, frutti esotici

### Speziata – aromatica

Cannella, anice, chiodo di garofano, finocchio, liquirizia, noce moscata, alloro, timo, basilico, lavanda, zenzero, pepe, vaniglia

### Frutta secca

Fico secco, mandorla, nocciola, noce, prugna secca, uva sultanina, confettura, frutta cotta, rancio

### Balsamica

Resine nobili, pino, incenso, ginepro, trementina

**Empireumatica**

(tostato)

Affumicato, cacao, caffè,  
 cioccolato, caramello,  
 mandorla tostata, pane  
 tostato, caucciù, creosoto,  
 goudron, pietra focaia

**Altri alimenti**

Farina, crosta di pane,  
 lieviti, burro, formaggio  
 (odore di latteria), miele,  
 sidro, birra

**Animale**

Ambra, pelliccia, cuoio,

carne, selvaggina, sudore, conservato (quercia,  
 pipì di gatto, zibetto, foxy acacia...), scatola di sigari  
 (selvatico)

**Chimica**

Aceto, zolfo, di  
 medicinale, di  
 disinfettante, di celluloidi  
 (derivati dai composti  
 chimici del vino: alcol  
 acetato di etile, anidride  
 solforosa)

**Eterea**

Smalto per unghie,  
 caramella inglese, sapone,  
 cera, latticini (derivati  
 dalle fermentazioni, dalle  
 esterificazioni, dagli acidi  
 grassi superiori, dai batteri  
 lattici, da alterazioni della  
 fermentazione...)

**Legnosa**

Odori provenienti dal  
 legno in cui il vino è stato

Da *Il piacere del vino*, Slow Food Editore, 1993, p.170



## Percezioni olfattive

**Gli aromi o profumi primari o profumi varietali** sono quelli che provengono dal prodotto naturale o sono legati alla cultivar, cioè alla varietà del vegetale, oppure alla specie animale d'origine.

**Gli odori, o profumi secondari, o profumi fermentativi,** sono quelli che si generano durante la fermentazione nei prodotti che subiscono questo processo, oppure durante le varie fasi di lavorazione, quando questa comporti trasformazioni fisico- chimiche di rilievo del prodotto originale.

**I profumi veri e propri o profumi terziari o profumi da invecchiamento,** sono quelli che si evolvono durante la maturazione e l'invecchiamento negli alimenti in cui il ciclo produttivo preveda una fase di affinamento prima del consumo

**Considerando che la percezione (e talvolta la gradevolezza) di una sensazione odorosa dipende dalla sua intensità, la valutazione olfattiva di un alimento si basa sui seguenti indicatori:**

<b>Indicatore primario</b>	<b>Indicatori secondari</b>	<b>Indicatori terziari</b>	<b>Descrittori</b>
<b>OLFATTO</b>	<b>Intensità</b>		
	<b>riconosciment o</b>	<b>famiglia</b>	



Centro di Formazione,  
Ricerca e Comunicazione  
sull'Educazione Sensoriale,  
Alimentare e del Gusto

centro  
del **educazione**  
**gusto**

SECONDA PARTE:

IL TATTO

## Stimoli tattili

- a) **Quelli tattili veri e propri**, che ci permettono di definire le forme, di intuire le dimensioni, di identificare l'aspetto delle superfici, insomma di farci un'idea della condizione generale delle cose;
- b) Quelli che ci fanno capire la **consistenza** delle cose;
- c) Quelli che ci fanno capire la **temperatura** delle cose;
- d) Quelli che ci fanno percepire le particolari sensazioni di **astringenza** (proprie di alcune sostanze particolarmente tanniche) e di **bruciore** o irritazione (proprie delle sostanze piccanti)

## **Stimoli tattili raccolti per mezzo delle labbra e delle mucose della bocca**

- a) TATTILI VERI E PROPRI – LA PALATABILITA’
- b) LA CONSISTENZA; LA STRUTTURA
- c) LA TEMPERATURA
- d) L’ASTRINGENZA: sostanze molto tanniche
- e) BRUCIORE o IRRITAZIONE PROPRIA

Indicatore primario	Indicatori secondari	Indicatori terziari	Descrittori
<b>TATTO</b>	<b>Tattili</b>	<b>Superficie</b>	
		<b>Cond. Generali</b>	
		<b>Palatabilità</b>	
	<b>Consistenza</b>	<b>Durezza</b>	
		<b>Coesione</b>	
		<b>Viscosità</b>	
		<b>Elasticità</b>	
		<b>Adesività</b>	
		<b>Friabilità</b>	
		<b>Masticabilità</b>	
		<b>Gommosità</b>	
	<b>Temperatura</b>		
	<b>Tannicità Alcalinità</b>		
	<b>Bruciore</b>		

## SCHEDA DEFINIZIONI FISICHE E SENSORIALI DELLE CARATTERISTICHE MECCANICHE DELLA CONSISTENZA

	<i>Fisiche</i>	<i>sensoriali</i>
Durezza	Forza necessaria per ottenere una data deformazione	Forza richiesta per comprimere una sostanza tra i molari (nei solidi) o tra la lingua e il palato (nei semisolidi)
Coesione	Grado di deformazione che può essere raggiunto prima della rottura	Grado di compressione raggiungibile tra i denti prima della rottura
Viscosità	Velocità di flusso per unità di forza	Forza richiesta per aspirare sulla lingua un liquido da un cucchiaino
Elasticità	Velocità alla quale un materiale deformato recupera la forma iniziale, una volta rimossa la causa della deformazione	Grado con cui il prodotto ritorna alla sua forma primitiva dopo essere stato compresso tra i denti
Adesività	Lavoro necessario per vincere la forza di attrazione tra la superficie dell'alimento e gli altri materiali con cui l'alimento può venire a contatto	Forza richiesta per rimuovere il materiale che aderisce alla bocca durante il normale processo di masticazione
Friabilità	Forza con cui un materiale si frattura; un prodotto con un elevato grado di durezza e un basso grado di coesione	Forza con cui un prodotto si sgretola, si sfalda, si sbriciola
Masticabilità	Energia richiesta per masticare un alimento solido fino a renderlo atto alla deglutizione. È il prodotto di durezza, coesione ed elasticità	Tempo richiesto per masticare un campione, con velocità di masticazione costante, fino a renderlo di consistenza adatta alla deglutizione

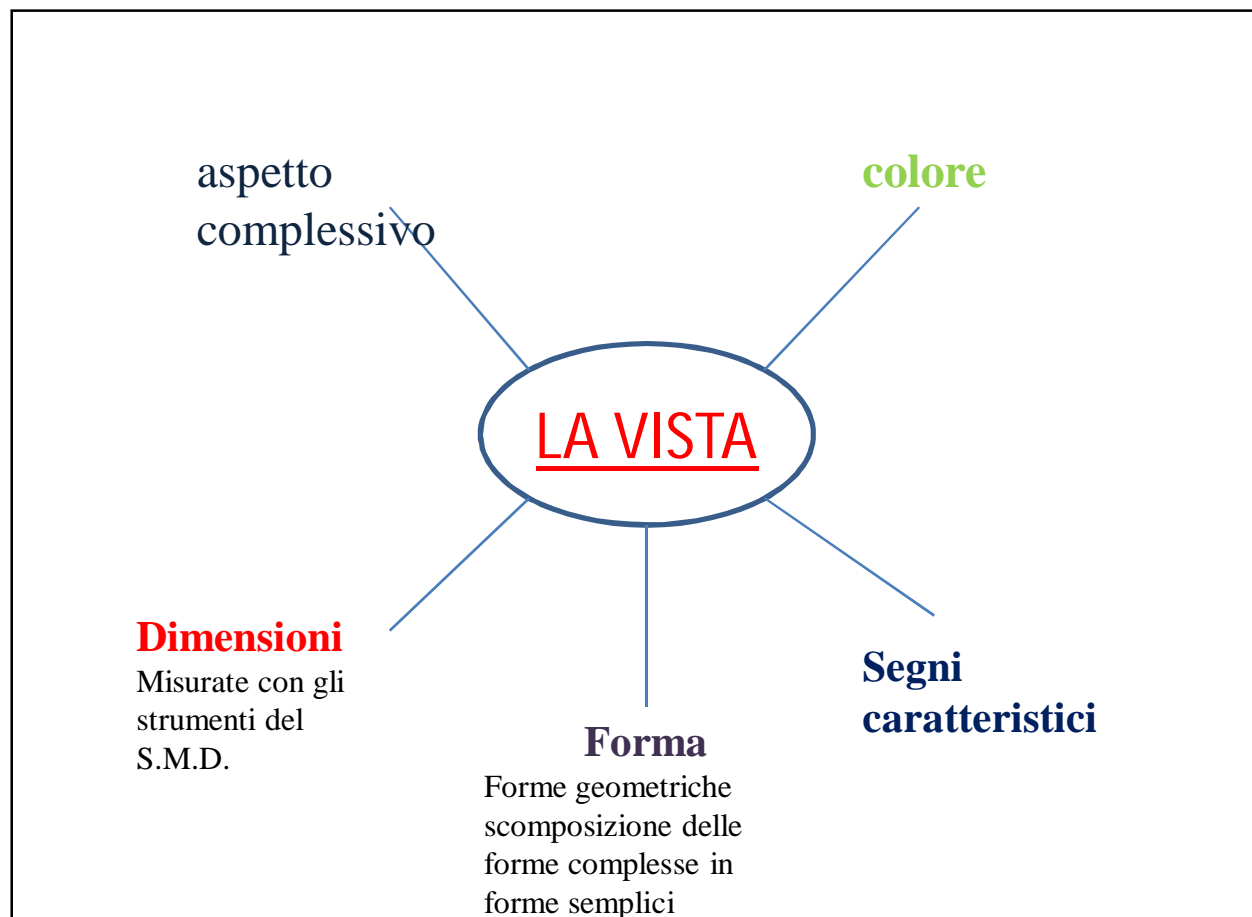


Centro di Formazione,  
Ricerca e Comunicazione  
sull'Educazione Sensoriale,  
Alimentare e del Gusto

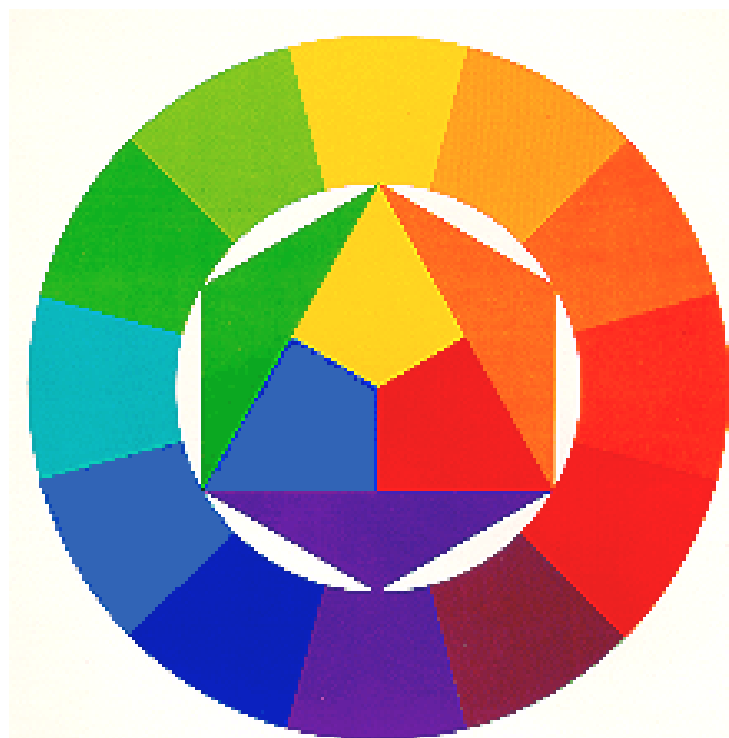
centro  
del **educazione**  
**gusto**

# TERZA PARTE: LA VISTA





## IL CERCHIO CROMATICO DI ITTEN



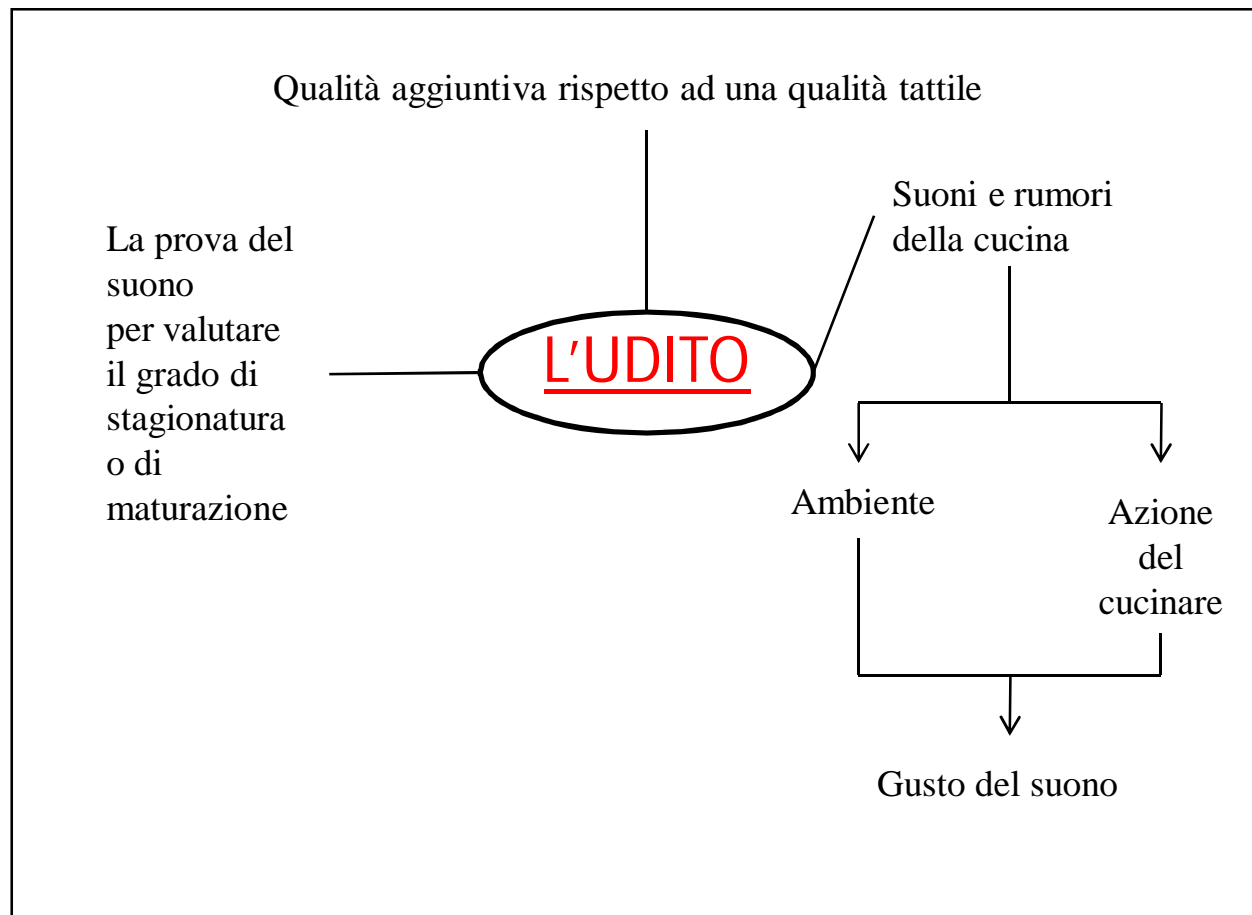


Centro di Formazione,  
Ricerca e Comunicazione  
sull'Educazione Sensoriale,  
Alimentare e del Gusto

centro  
del **educazione**  
**gusto**

QUARTA PARTE:

L'UDITO



## SCHEDA DECIBEL

DECIBEL	TIPI DI RUMORI	POSSIBILI EFFETTI
<30	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Sussurri</li> <li>•Fruscio di foglie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Trascurabili</li> </ul>
30-65	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Rumore di fondo centri urbani</li> <li>•Discussione animata</li> <li>•TV alto volume</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Fastidio</li> <li>•Inizio difficoltà sonno</li> <li>•Inizio disturbi sistema nervoso centrale</li> </ul>
60-85	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Strada molto trafficata</li> <li>•Ristoranti, locali molto rumorosi</li> <li>•Auto a forte velocità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Affaticamento</li> <li>•Effetti psichici e neurovegetativi</li> <li>•Danni al sistema auditivo</li> </ul>
80-115	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Discoteca</li> <li>•Treno</li> <li>•Moto</li> <li>•Mezzo pesante in accelerazione</li> <li>•Concerto rock</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Disturbi neurovegetativi e psichici con danni auditivi</li> <li>•Possibili malattie psicosomatiche</li> </ul>



Centro di Formazione,  
Ricerca e Comunicazione  
sull'Educazione Sensoriale,  
Alimentare e del Gusto

centro  
del **educazione**  
**gusto**

# QUINTA PARTE: IL GUSTO

## Che sapore ha?

La degustazione deve essere effettuata in silenzio.

Assaporare il contenuto una o più volte per confermare le proprie sensazioni,  
quindi rispondere alla seguente domanda:

**Qual è il sapore del liquido contenuto nel bicchiere?**

.....  
.....

Nome del degustatore

.....

Data

.....

**Che sapore ha?**