

**DENOMINAZIONE GRUPPO DI LAVORO**

“Studi sensoriali sulla diversificazione della produzione casearia in Sardegna” Integrazione all’attività svolta dal gruppo di lavoro di supporto al progetto PA11RE01

**1) PREMESSA**

A seguito della costituzione di un comitato tecnico, di cui Agris fa parte, per la revisione del Disciplinare di produzione del Pecorino Romano DOP, istituito dal Consorzio di Tutela, sono stati individuati due protocolli di ricerca. Uno prevede l'utilizzo, nella lavorazione di Pecorino Romano, di alcune colture naturali conservate presso la "ceppoteca" del Settore scientifico microbiologia del DiRPA, saggiando la sua efficacia tecnologica e la successiva caratterizzazione sensoriale dei formaggi prodotti. Il secondo protocollo prevede prove di riduzione del tenore in sale che consentano di produrre formaggio Pecorino Romano DOP il cui contenuto in sale, a maturazione, non superi il  $2,0\% \pm 0,3\%$  di NaCl sul tal quale (circa  $3,0\% \pm 0,5\%$  di NaCl sulla sostanza secca) e, nel contempo, acquisire conoscenze scientifiche sull'effetto della riduzione del contenuto di sale sulle caratteristiche sensoriali del formaggio.

L'esecuzione delle attività di analisi sensoriali richiedono l'utilizzo di un gruppo di giudici esperti (panel) in grado di descrivere e misurare le più sottili differenze tra le caratteristiche individuate nei campioni.

Il gruppo di lavoro individuato è composto da valutatori selezionati (ISO 8586-2:1993), con un alto grado di sensibilità sensoriale con esperienza nei metodi sensoriali, abili in coerenza, costanza e ripetibilità in giudizi sensoriali di vari prodotti.

**2) OBIETTIVI DEL PROGETTO**

Il laboratorio di analisi sensoriale si propone di: individuare eventuali differenze aspecifiche tra i campioni di formaggio prodotti secondo i protocolli su indicati attraverso test discriminanti e caratterizzare sensorialmente il formaggio oggetto dello studio, attraverso azioni che possano individuare le caratteristiche sensoriali capaci di soddisfare le esigenze attese del consumatore e responsabili dell'accettabilità. Sarà utilizzata una metodologia di analisi sensoriale denominata “Profilo Sensoriale”. Tale metodologia, che appartiene ai metodi descrittivi delle scienze sensoriali, viene impiegata per caratterizzare e misurare gli attributi sensoriali percepiti in un prodotto. La seconda parte del progetto prevede la valutazione dell'apprezzamento del formaggio attraverso un test d'accettabilità (indice di gradimento) eseguito da un campione rappresentativo di potenziali consumatori. I dati del profilo sensoriale si potranno correlare con il test d'accettabilità; tale interazione suggerirà gli attributi che identificano i criteri sensoriali d'accettabilità.

*Obiettivi specifici:* definizione delle caratteristiche sensoriali del formaggio Pecorino Romano a differenti tempi di stagionatura, individuando quali attributi variano al variare del pool di ceppi starter utilizzato. Verificare se esistano differenze sensoriali tra i formaggi nei differenti tempi di maturazione (5-8 mesi).

Valutare le caratteristiche sensoriali del formaggio Pecorino Romano DOP sottoposto a differenti trattamenti di salatura; uno con concentrazione di sale del  $2\% \pm 0,3\%$  e l'altro in maniera convenzionale. Verificare se esistano differenze di accettabilità tra i formaggi di Pecorino Romano sottoposti a differenti tesi sperimentale.

**3) RISORSE UMANE COINVOLTE**

Componenti	Profilo	Dipartimento
Riccardo Di Salvo	Funzionario tecnico chimico	DiRPA
Addis Margherita	Funzionario comp. spec chimica lattiero casearia	DiRPA
Comunian Roberta	Funzionario comp. spec microbiologia lattiero casearia	DiRPA
Fozzi Piero	Funzionario tecnico chimico	DiRPA
Delrio Martino	Istruttore Perito Chimico	DiRPA
Fozzi Mariella	Assistente addetto ai laboratori	DiRPA
Niolu Maria	Assistente addetto ai laboratori	DiRPA
Petretto Daniele	Assistente addetto ai laboratori	DiRPA

Porcu Adriano	Assistente addetto ai laboratori	DiRPA
Zara Alessandro	Assistente amministrativo contabile	DiRPA

**4) ATTIVITA'**

Attività	
<b>1</b>	<b>Fase 1 preparazione dell'intervento</b>
1.1	Preliminari discussioni col panel inerenti alle problematiche del test ed alla natura dei campioni. Training dei giudici.
<b>2</b>	<b>Fase 2 esecuzione attività</b>
2.1	I campioni di formaggio di Pecorino Romano, provenienti dalle diverse tesi sperimentali, saranno sottoposti a test discriminanti.
2.2	I campioni di formaggio di Pecorino Romano, provenienti dalle diverse industrie di trasformazione coinvolte saranno utilizzati per la ricerca dei descrittori qualitativi e la definizione del vocabolario degli attributi. In seguito si provvederà alla ricerca dei materiali di riferimento (standard), specifici per ogni attributo individuato e, conseguentemente, alla taratura del panel.
2.3	Analisi del Profilo Sensoriale
2.4	Valutazione dell'indice di gradimento del formaggio Pecorino Romano
2.5	Correlare i dati del Profilo Sensoriale con le risposte ottenute dal Test di accettabilità; tale interazione suggerirà gli attributi che identificano i criteri sensoriali d'accettabilità.
<b>3</b>	<b>Fase 3 Chiusura attività</b>
3.1	Relazione finale del gruppo di lavoro

**5) DURATA E CRONOPROGRAMMA**

FASI	Ottobre				Novembre				Dicembre			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Fase 1	■	■	■	■								
Fase 2	■	■	■	■	■	■	■	■				
Fase 3									■	■	■	■

**6) RISORSE FINANZIARIE**

<b>Capitolo</b>	<b>Somme da impegnare</b>
SC01.2015 - Fondo retribuzione posizione personale	4.400,00

Calcolo dell'impegno necessario

<b>Dipendente</b>	<b>Ruolo</b>	<b>Importo indennità</b>	<b>n. mesi</b>	<b>Costo totale</b>
Di Salvo Riccardo	Coordinatore	300,00	3	900,00
Addis Margherita	Giudice	250,00	2 (ott-nov)	500,00
Comunian Roberta	Giudice	250,00	2 (ott-nov)	500,00
Fozzi Piero	Giudice	250,00	2 (ott-nov)	500,00
Delrio Martino	Giudice	250,00	2 (ott-nov)	500,00
Fozzi Mariella	Giudice	250,00	2 (ott-nov)	500,00
Niolu Maria	Giudice	250,00	2 (ott-nov)	500,00
Petretto Daniele	Giudice	250,00	2 (ott-nov)	500,00
Porcu Adriano	Giudice	250,00	2 (ott-nov)	500,00
Zara Alessandro	Giudice	250,00	2 (ott-nov)	500,00
<b>Totale</b>				<b>5.400,00</b>
<b>Costo effettivo</b>				<b>4.400,00</b>