



# **Panel Ufficiale Assaggio NOCCIOLA ITALIANA Raccolto 2011**

# Cos'è un Panel?

- *Panel* è un termine inglese che significa *gruppo*.
- Un *Panel d'assaggio* è un gruppo di assaggiatori esperti che si riuniscono per effettuare *un'analisi sensoriale*, cioè una valutazione visiva, olfattiva e gustativa delle caratteristiche di un prodotto alimentare e, per ognuna di queste, individuare particolari descrittori.



	Nocciola Essiccata		Nocciola Tostata
	VALUTAZIONE VISIVA FRUTTA CON GUSCIO		SENSAZIONI VISIVE
Dimensioni	_____	Dimensioni	_____
Sfericità	_____	Colore avorio (intensità)	_____
Colore marrone (intensità)	_____	Sfericità	_____
	SENSAZIONI VISIVE	Omogeneità del calibro	_____
Dimensioni	_____	Pelabilità	_____
Colore marrone (intensità)	_____	Intensità	SENSAZIONI OLFATTIVE
Sfericità	_____	Intensità	_____
Omogeneità del calibro	_____	Crosta di pane	_____
Fibrosità	_____	Caramello	_____
Intensità	SENSAZIONI OLFATTIVE	Altro	_____
Nota aromatica Vegetale	_____		
Nota aromatica di Legno	_____	CARATTERISTICHE STRUTTURALI	
Altro	_____	Crocantezza	_____
		Intensità	SENSAZIONI GUSTATIVE
CARATTERISTICHE STRUTTURALI		Dolce	_____
Crocantezza	_____	SENSAZIONI RETROGUSTATIVE	
Intensità	SENSAZIONI GUSTATIVE	Intensità aroma	_____
Dolce	_____	Persistenza aromatica	_____
SENSAZIONI RETROGUSTATIVE			SENSAZIONI NEGATIVE
Intensità aroma	_____	Raschiato	_____
Persistenza aromatica	_____	Muffa	_____
Raschiato	SENSAZIONI NEGATIVE	Amaro	_____
Muffa	_____	Astringente	_____
Amaro	_____	Bruciato	_____
Astringente	_____	Oleoso/Molle	_____
Oleoso	_____	Altro	_____
Altro	_____		
GRADIMENTO COMPLESSIVO		GRADIMENTO COMPLESSIVO	
NOTE	_____	NOTE	_____
N° campione _____ come assaggiato _____ data _____		N° campione _____ come assaggiato _____ data _____	

## Analisi Sensoriale

- La vista permette di valutare le **dimensioni**, la **sfericità**, **l'omogeneità del calibro**, la **fibrosità** e la **pelabilità del seme**.
- L'olfatto riconosce **l'intensità dell'aroma** e i descrittori come **note aromatiche di legno** e sentore di **vegetale, crosta di pane o caramello**.
- Il tatto e l'udito sono implicati nella valutazione della **crocantezza** attraverso il suono "scricchiolante" emesso dal frutto secco o tostato quando viene frantumato dai denti.
- Il gusto ci permette di riconoscere le sensazioni di **dolce, intensità aroma e persistenza aromatica**.

Un team di 9 assaggiatori  
esperti hanno effettuato i  
test sui campioni del  
Panel Assaggio Nocciola  
2011

Irma Brizi  
Paola Fioravanti  
Luigi Lucchetti  
Paolo Mercuri  
Carmela Spatafora  
Marco Greggio  
Maria Gabriella Ciofetta  
Gianluca Benedetti  
Giuseppe Pennino



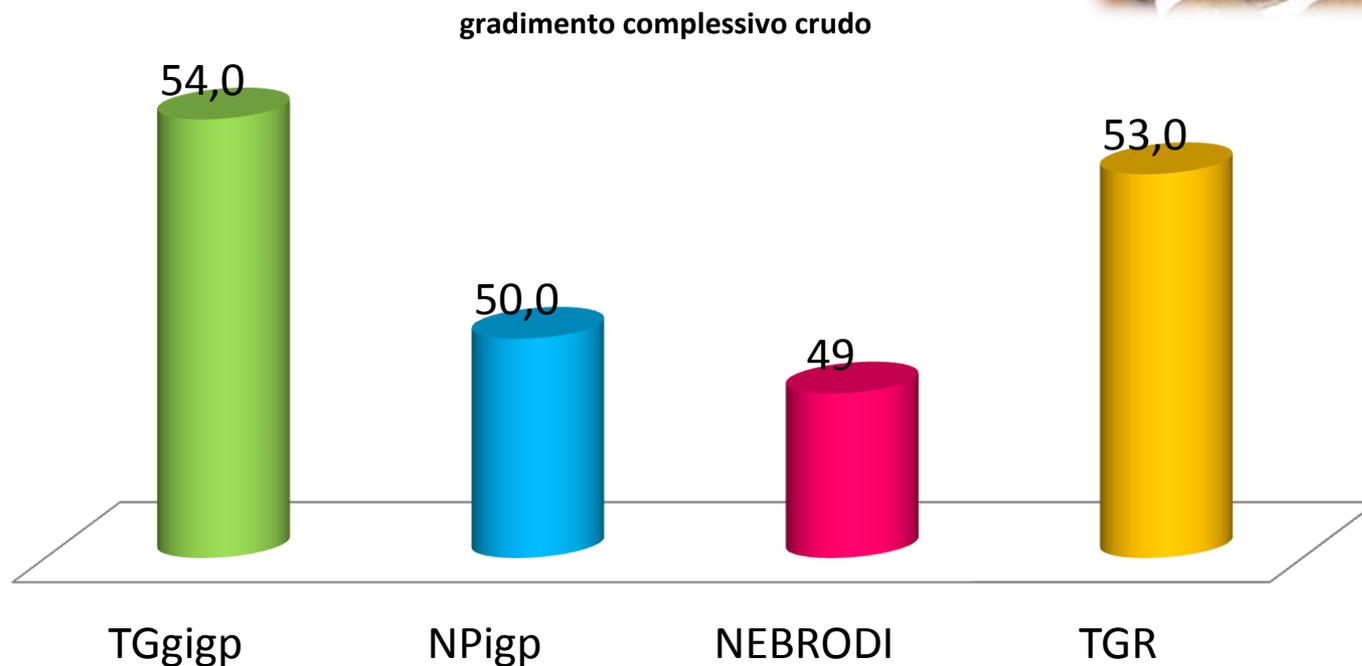
Risultati  
Panel Nocciola Italiana  
Raccolto 2011  
**crudo**



# PANEL ASSAGGIO NOCCIOLA ITALIANA - Raccolto 2011

## GRADIMENTO COMPLESSIVO CV

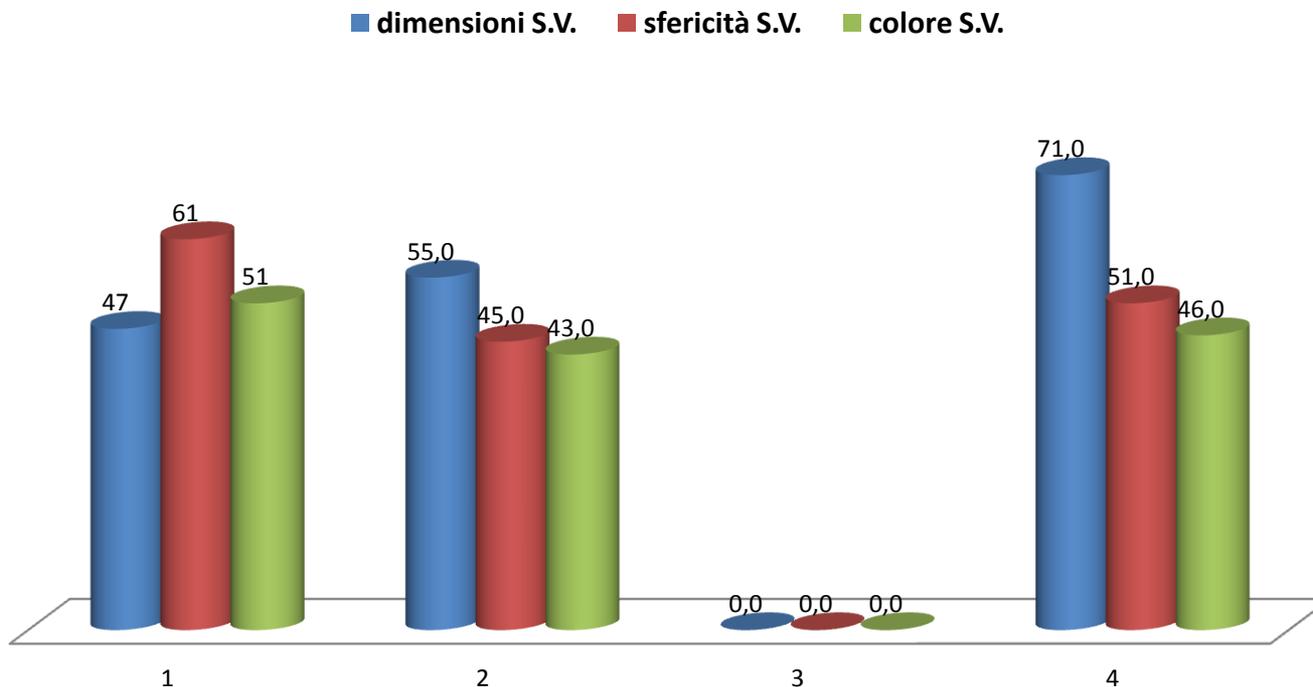
### crudo



TG igp	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
NP igp	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
NEBRODI	NEBRODI MIX (Sicilia)
TGR	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

# Cv Italia - Raccolto 2011

## Analisi visiva frutto con guscio



1	<b>NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)</b>
2	<b>NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)</b>
3	<b>NEBRODI MIX (Sicilia)</b>
4	<b>NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)</b>

Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011  
Panel Leader Irma Brizi

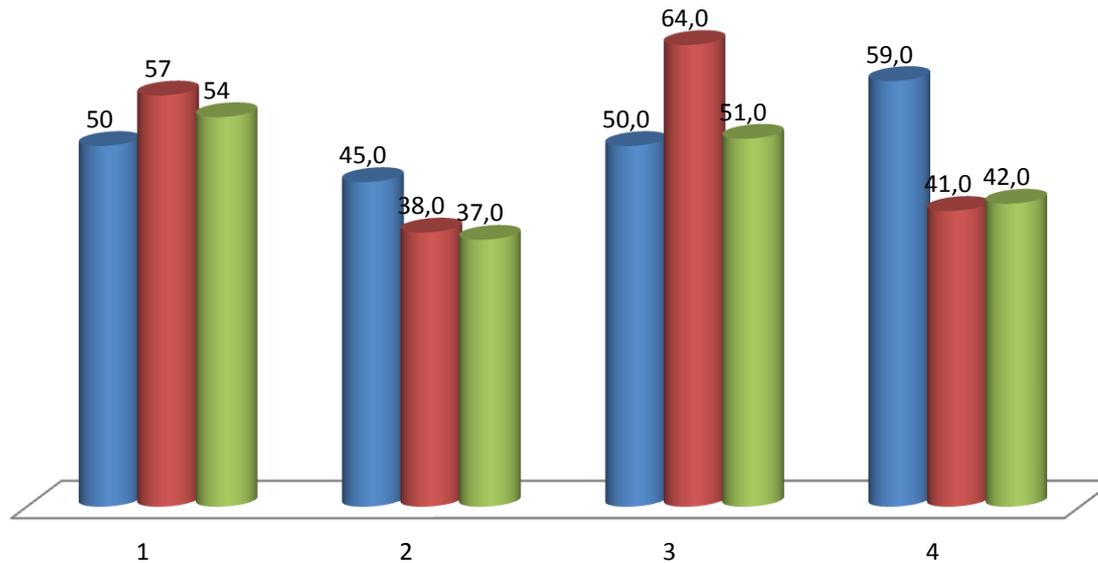


# Cv Italiane - Raccolto 2011

## Analisi visiva seme sgusciato



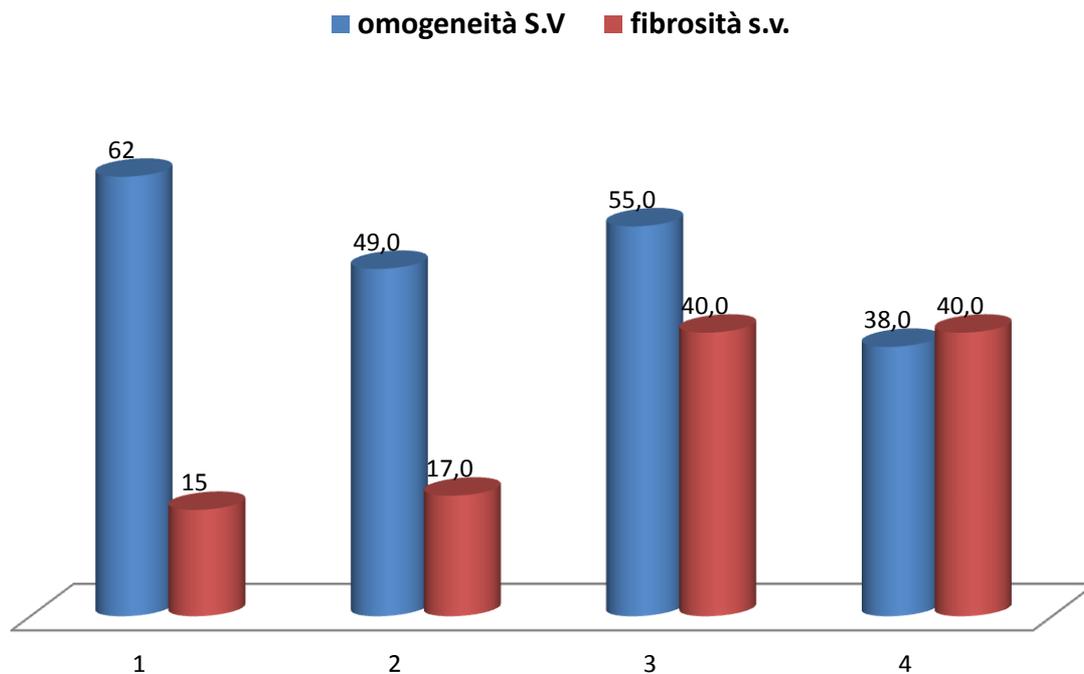
■ dimensioni seme   ■ colore seme   ■ sfericità seme



1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

# Cv Italiane - Raccolto 2011

## Analisi visiva - seme sgusciato

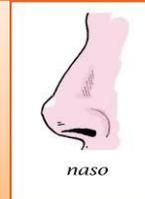


1	<b>NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)</b>
2	<b>NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)</b>
3	<b>NEBRODI MIX (Sicilia)</b>
4	<b>NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)</b>

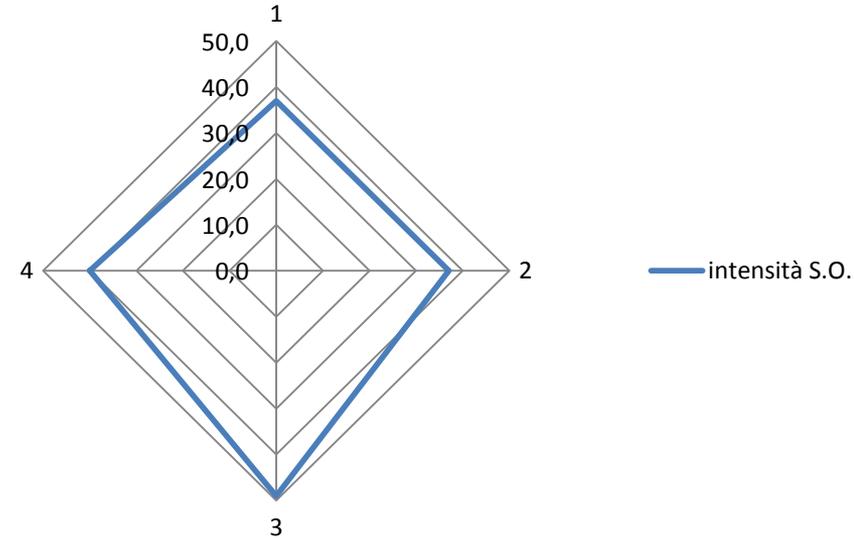
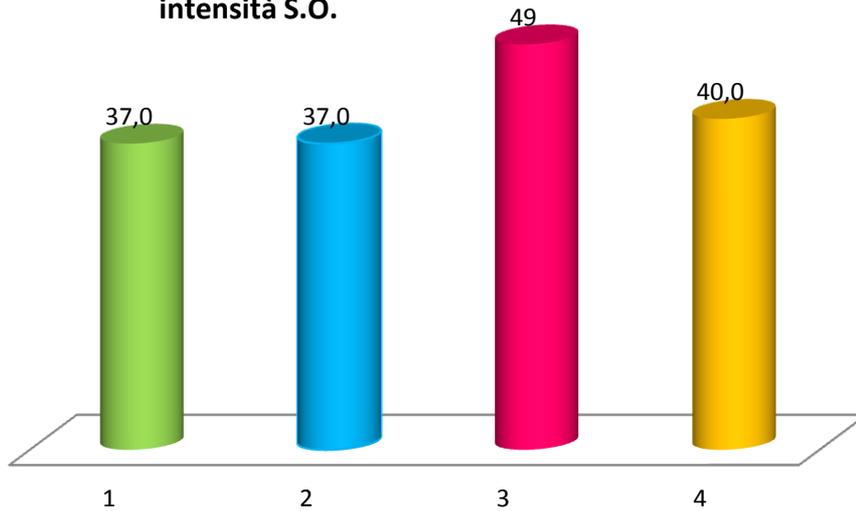


# Intensità olfattiva

## Cv italiane- Raccolto 2011 crudo

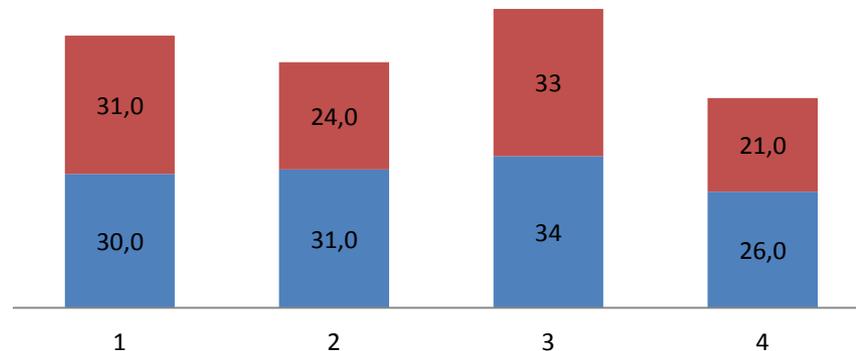


intensità S.O.



■ aroma legno S.O. ■ aroma vegetale S.O.

1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)



Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011  
Panel Leader Irma Brizi

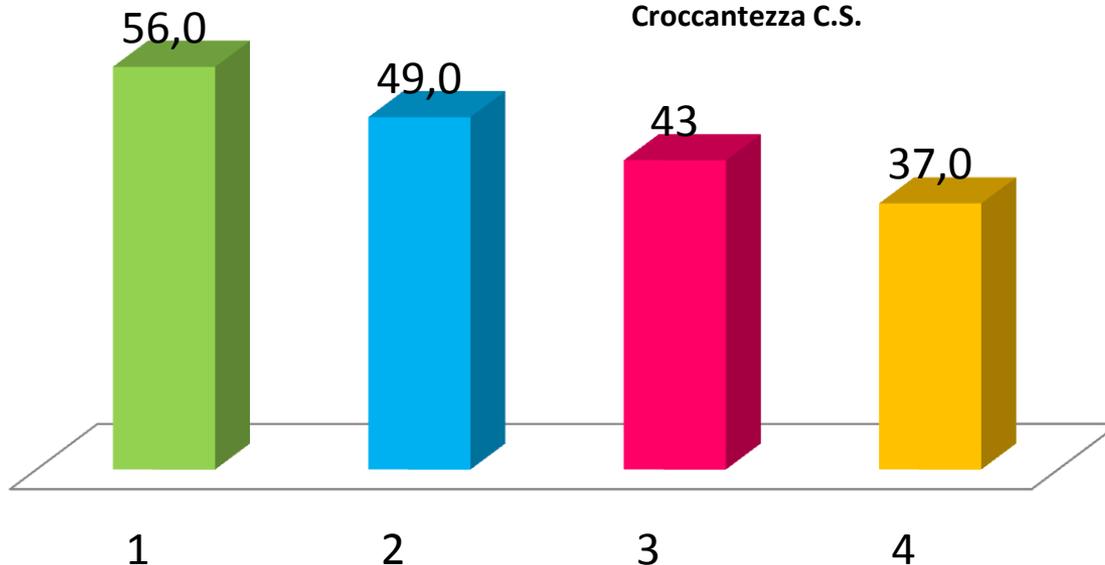
Riconosciuti altri descrittori come cacao, tabacco, caffè, burro, cocco



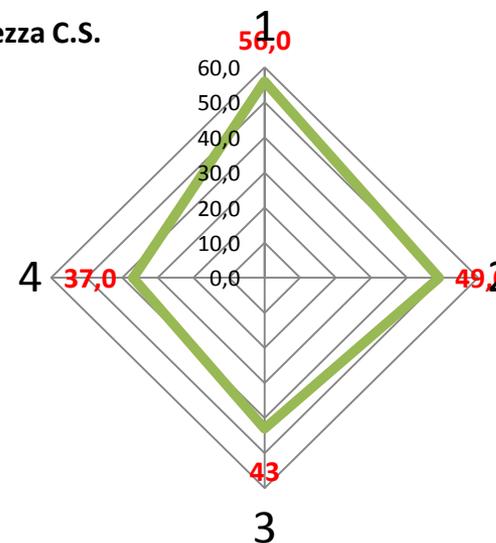
## Cv Italiane - Raccolto 2011 Croccantezza crudo



Croccantezza C.S.



croccantezza C.S.

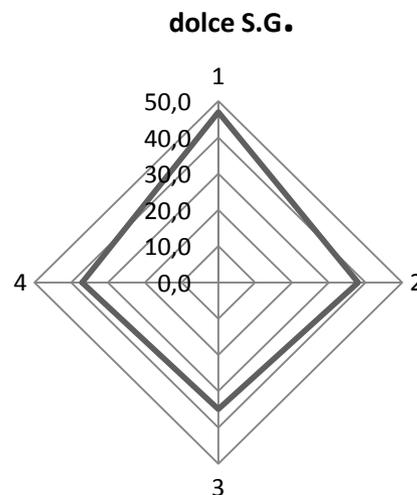
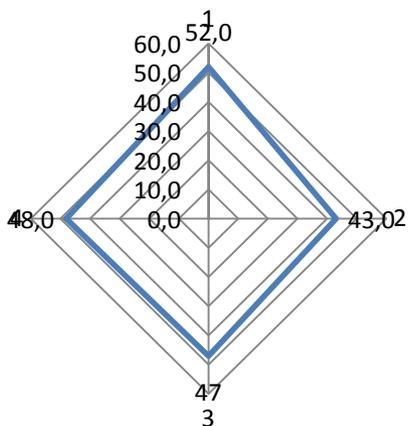
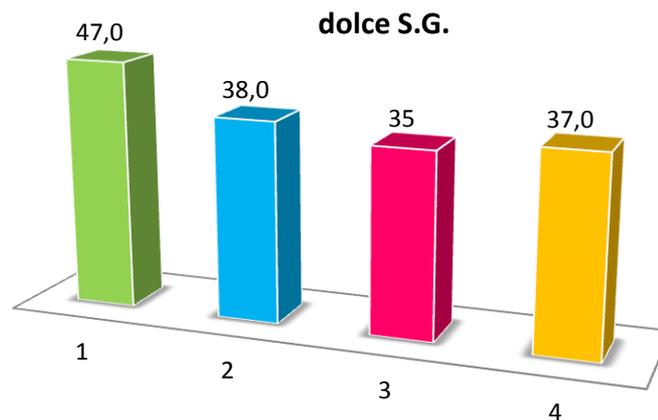
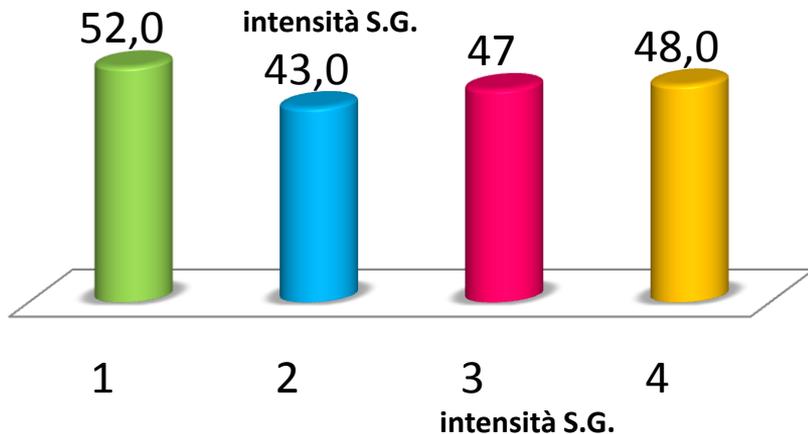
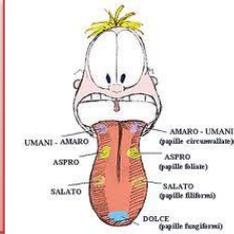


1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)



# Cv Italiane - Raccolto 2011

## Analisi Gustativa crudo

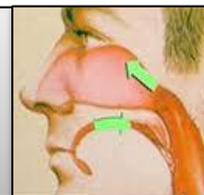


1	<b>NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)</b>
2	<b>NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)</b>
3	<b>NEBRODI MIX (Sicilia)</b>
4	<b>NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)</b>

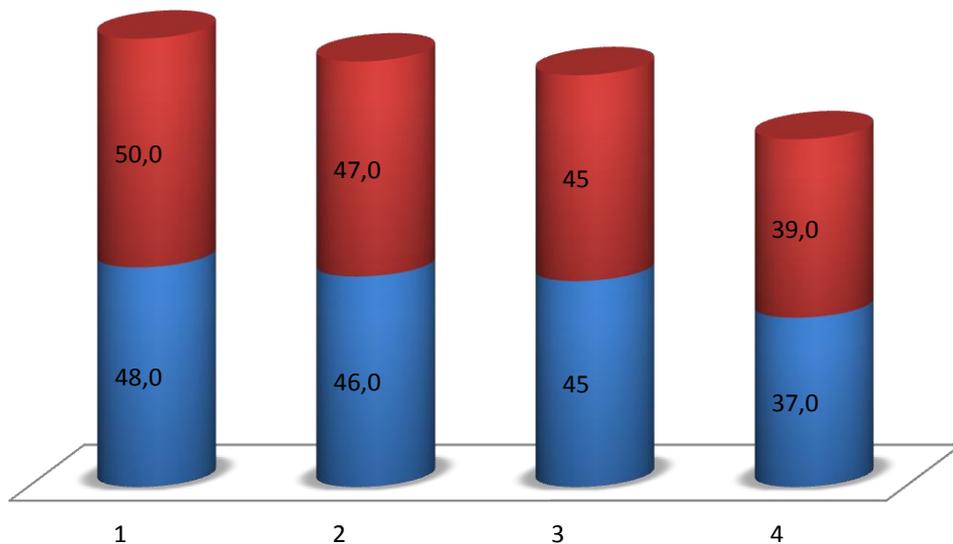


# Cv Italiane - Raccolto 2011

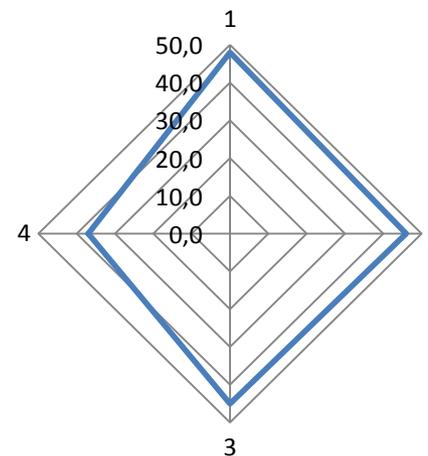
## Analisi Retrolfattiva



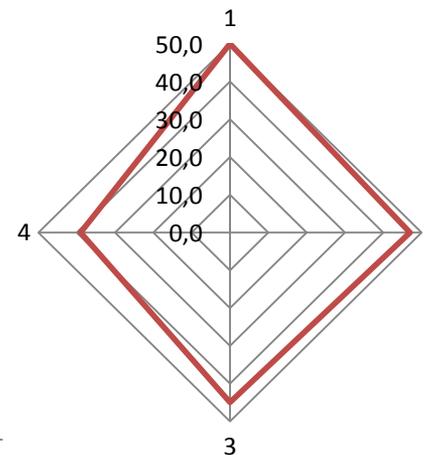
■ intensità S.R. ■ persistenza S.R.



### intensità S.R.



### persistenza S.R.



1	<b>NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)</b>
2	<b>NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)</b>
3	<b>NEBRODI MIX (Sicilia)</b>
4	<b>NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)</b>

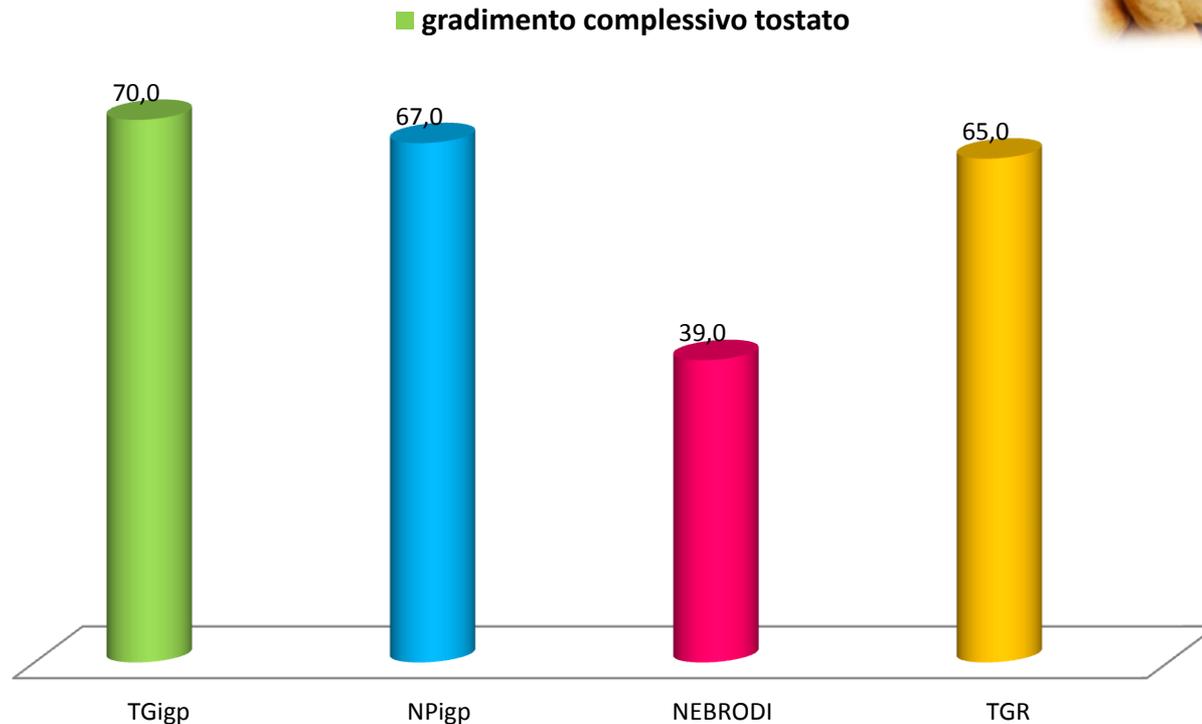
Risultati  
Panel Nocciola Italiana  
Raccolto 2011  
**tostato**



# PANEL ASSAGGIO NOCCIOLA ITALIANA - Raccolto 2011

## GRADIMENTO COMPLESSIVO

### tostato



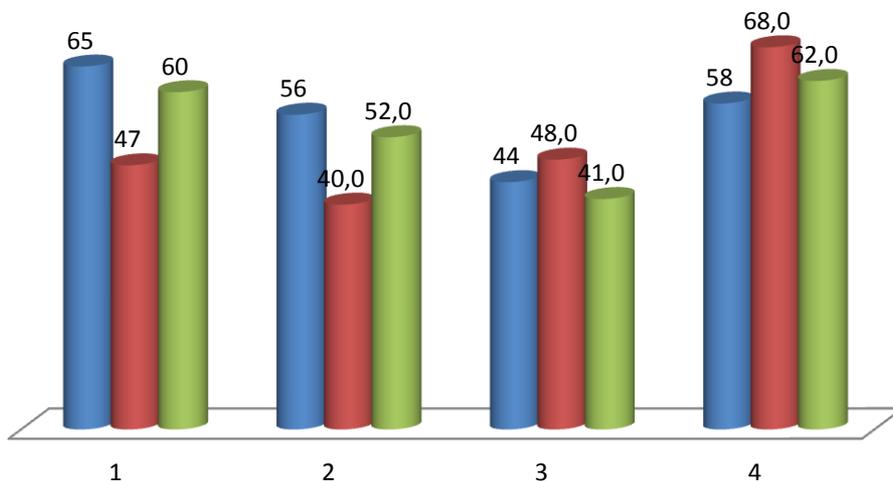
TG igp	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
NP igp	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
NEBRO DI	NEBRODI MIX (Sicilia)
TGR	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

# Cv Italia - Raccolto 2011

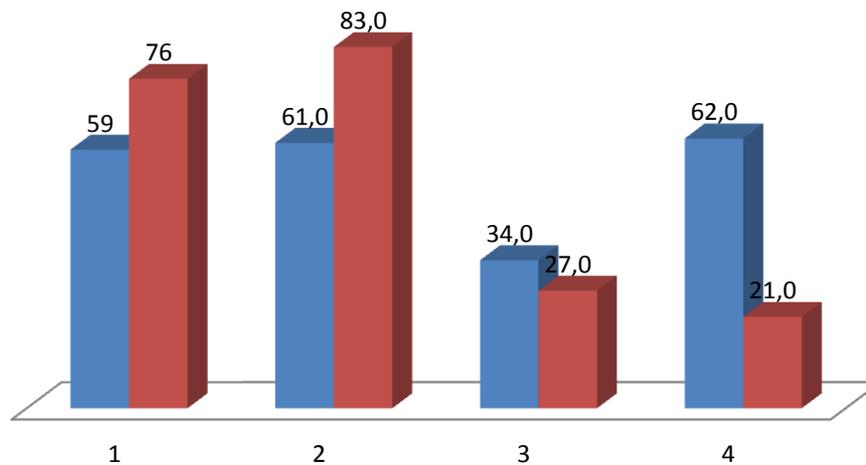
## Analisi visiva frutto tostato



■ dimensioni s.v. ■ colore S.V. ■ sfericità S.V.



■ omogeneità S.V. ■ pelabilità S.V.

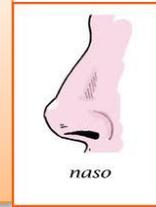


1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

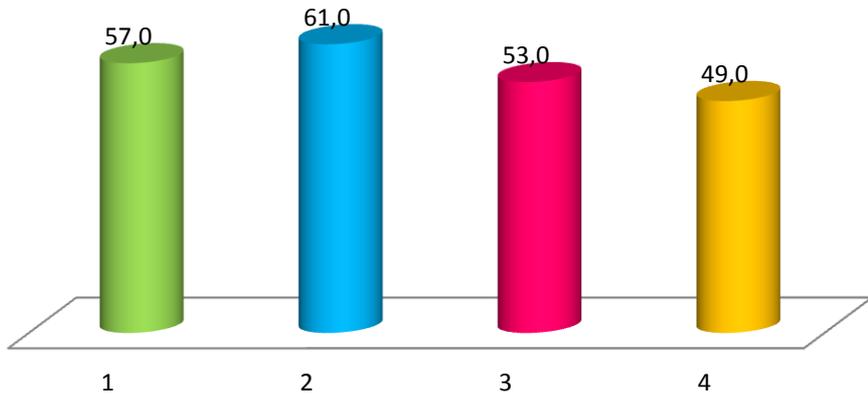
Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011  
Panel Leader Irma Brizi

# Intensità olfattiva - Tostato

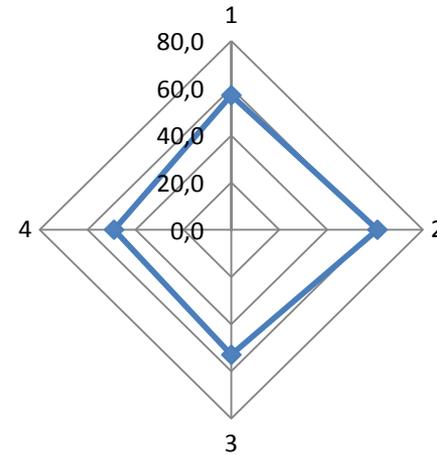
## Cv italiane- Raccolto 2011



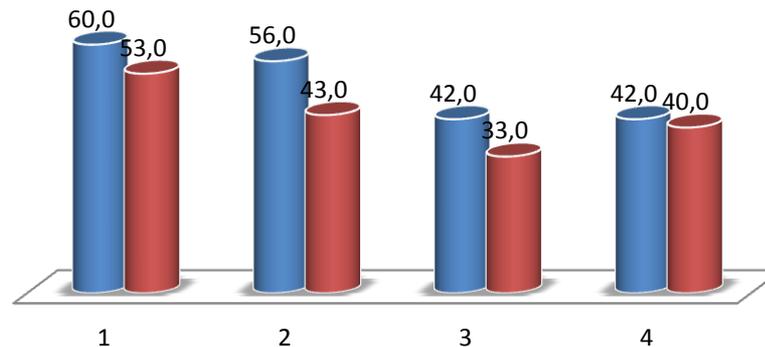
intensità S.O.



intensità S.O.



■ crosta pane s.o. ■ caramello S.O.



1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011  
Panel Leader Irma Brizi

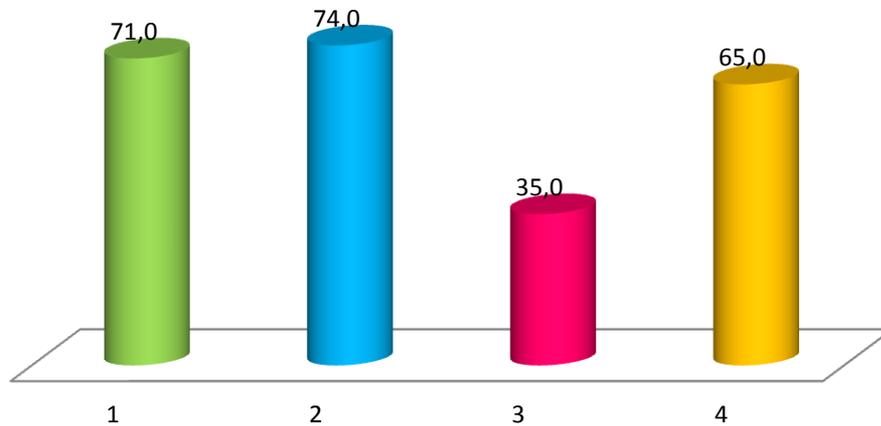
Riconosciuti altri descrittori  
come caffè, cacao, tabacco

# Cv Italiane - Raccolto 2011

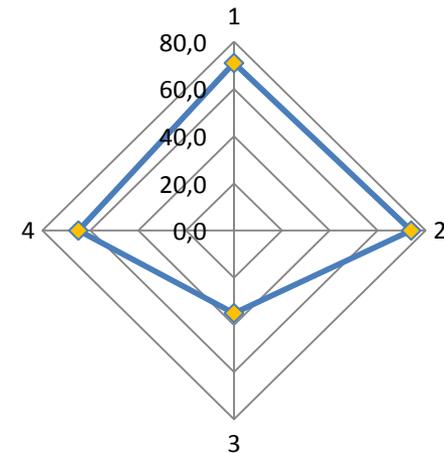
## Crocantezza Tostato



### crocantezza C.S.



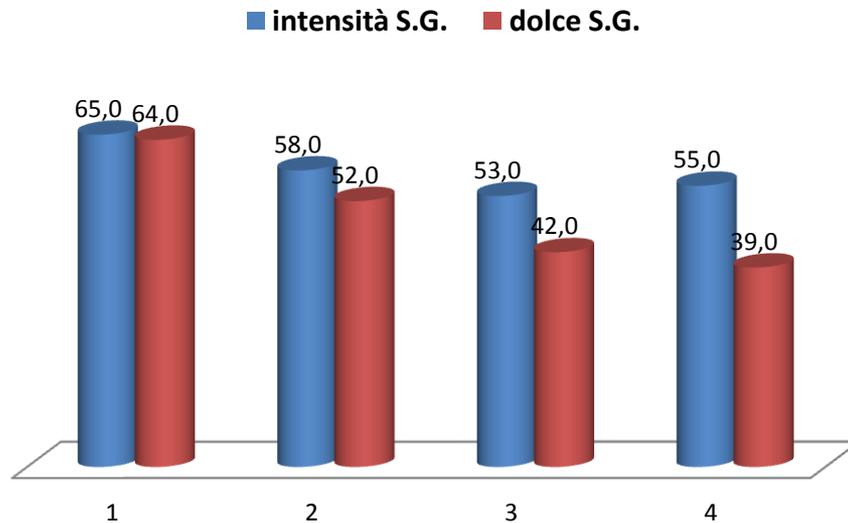
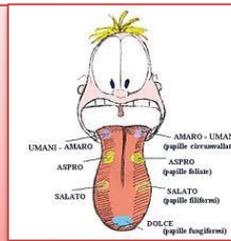
### crocantezza C.S.



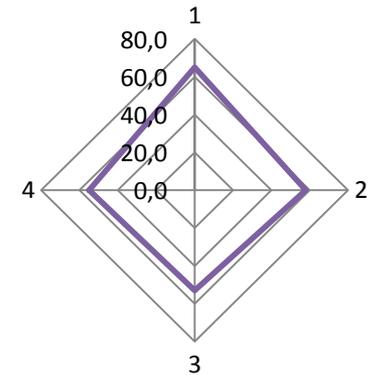
1	<b>NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)</b>
2	<b>NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)</b>
3	<b>NEBRODI MIX (Sicilia)</b>
4	<b>NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)</b>

# Cv Italiane - Raccolto 2011

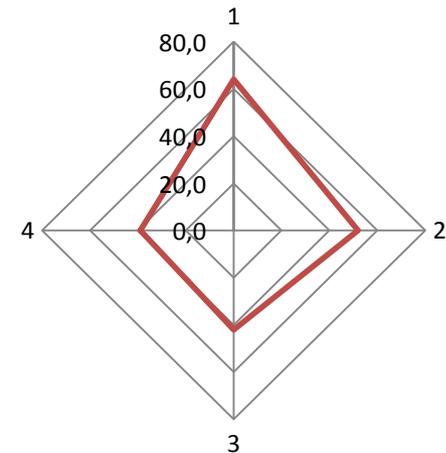
## Analisi Gustativa Tostato



### intensità S.G.



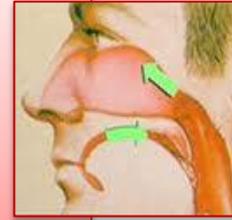
### dolce S.G.



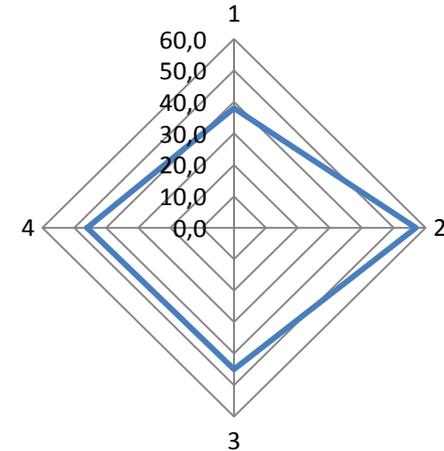
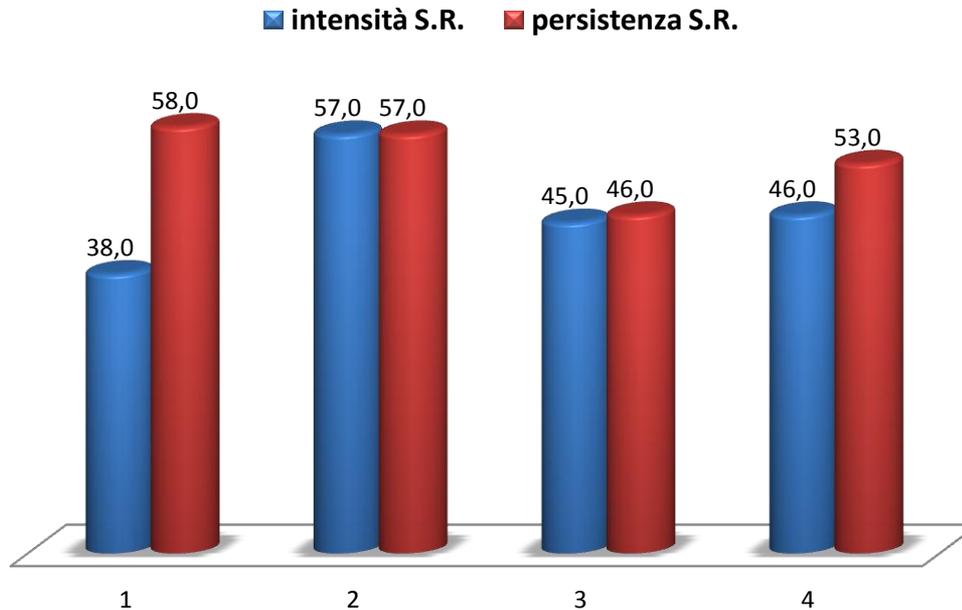
1	<b>NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)</b>
2	<b>NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)</b>
3	<b>NEBRODI MIX (Sicilia)</b>
4	<b>NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)</b>

# Cv Italiane - Raccolto 2011

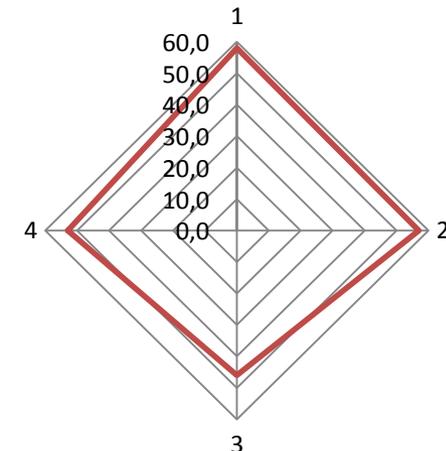
## Analisi retrofattiva Gustativa Tostato



**intensità S.R.**



**persistenza S.R.**



1	<b>NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)</b>
2	<b>NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)</b>
3	<b>NEBRODI MIX (Sicilia)</b>
4	<b>NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)</b>