



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



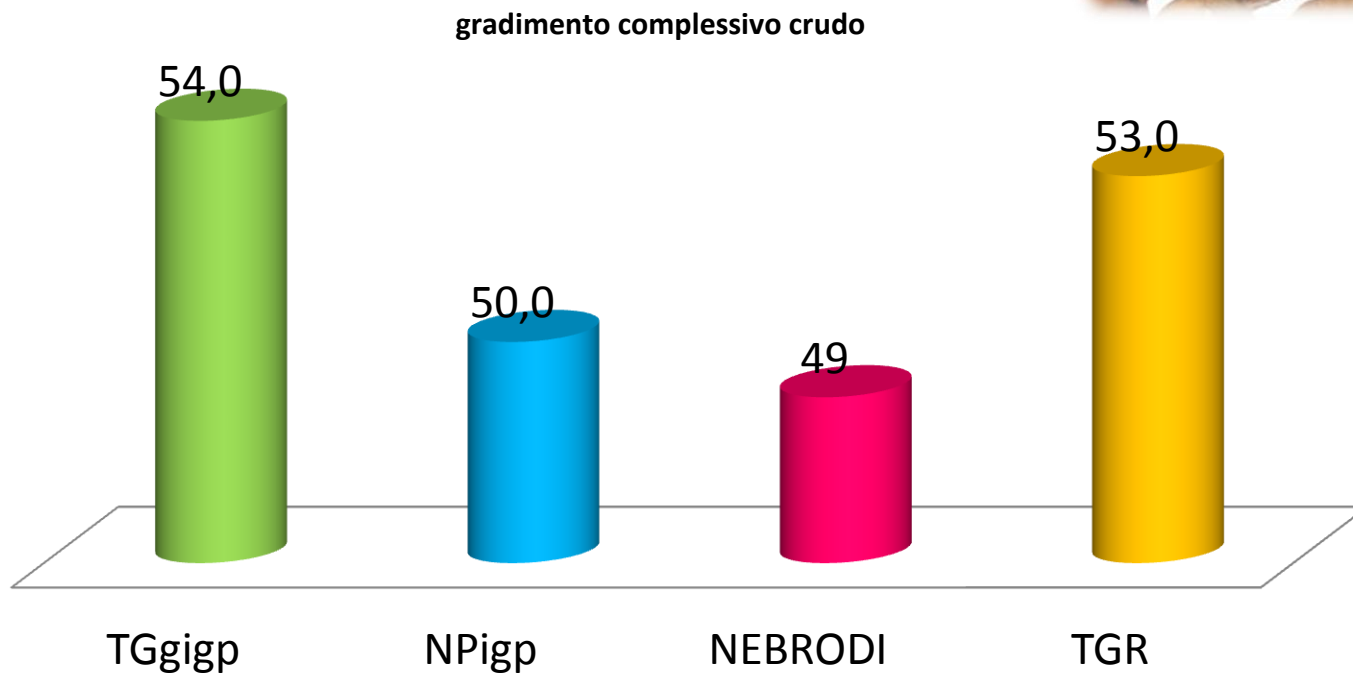
Risultati
Panel Nocciola Italiana
Raccolto 2011
crudo



PANEL ASSAGGIO NOCCIOLA ITALIANA - Raccolto 2011

GRADIMENTO COMPLESSIVO CV

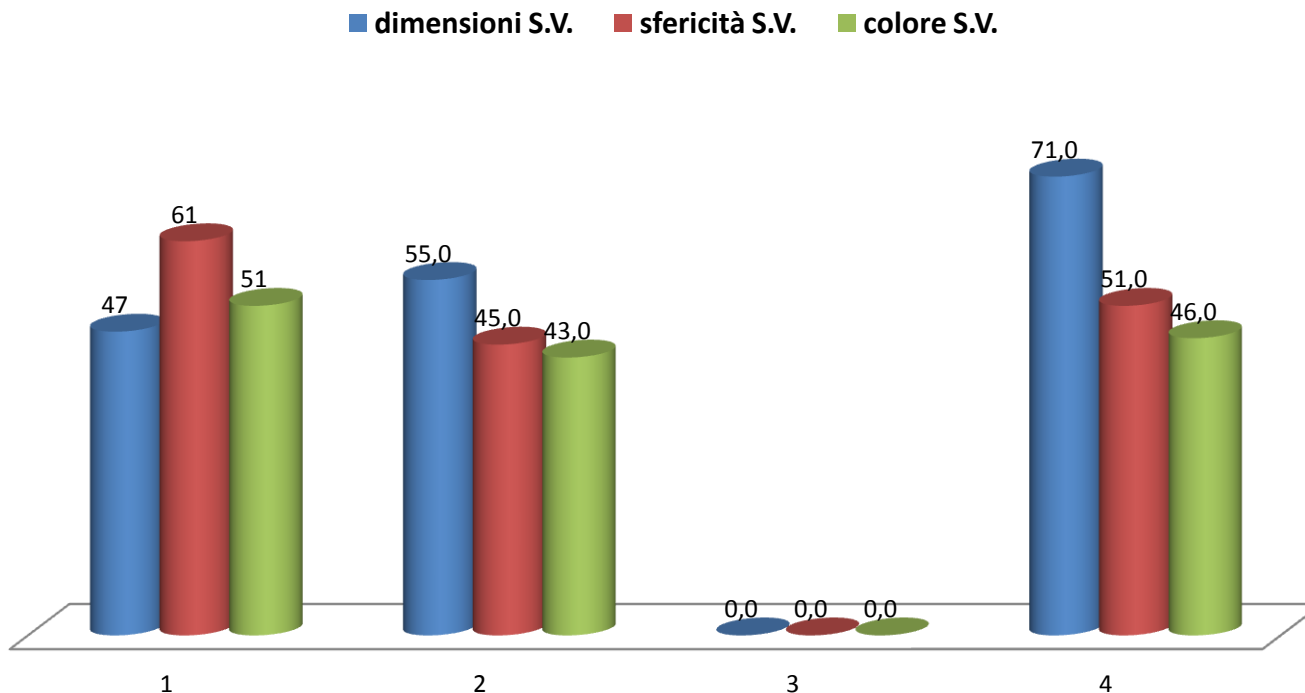
crudo



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



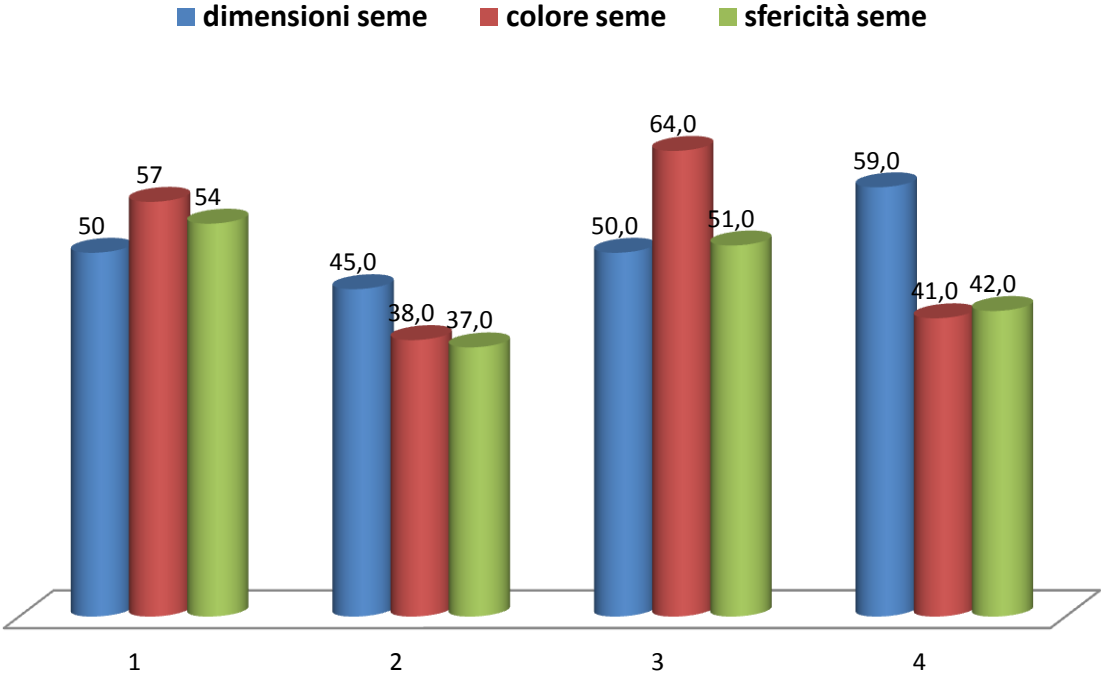
1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011
Panel Leader Irma Brizi



Cv Italiane - Raccolto 2011

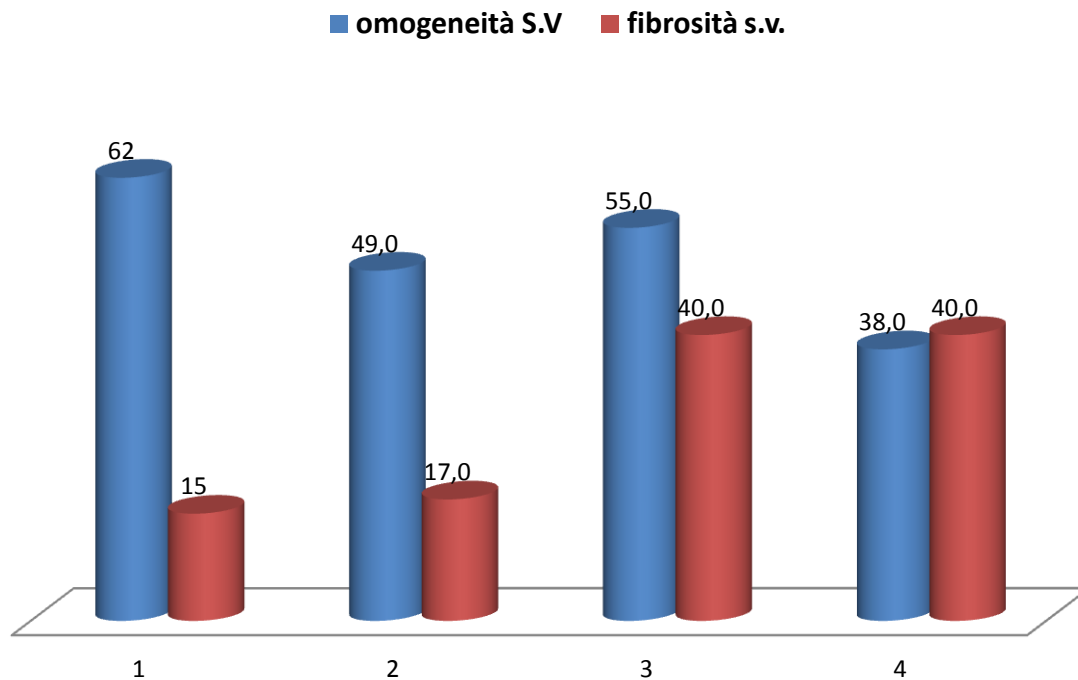
Analisi visiva seme sgusciato



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

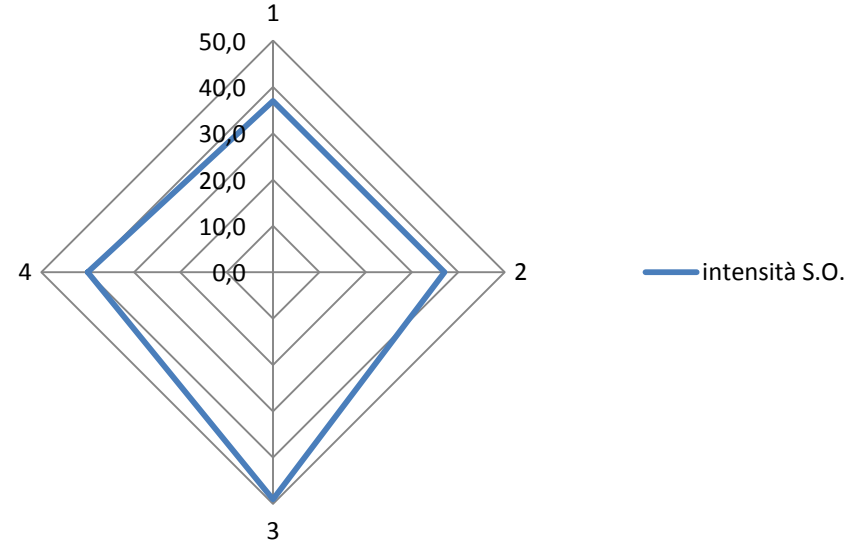
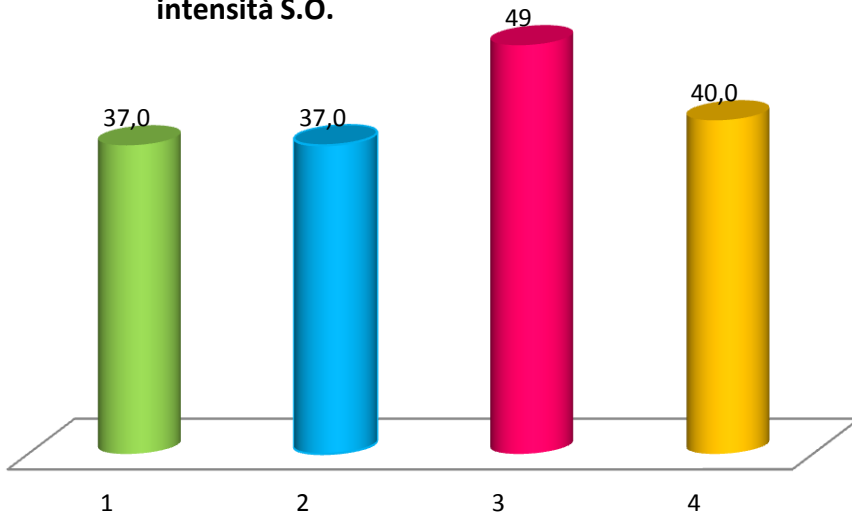


Intensità olfattiva

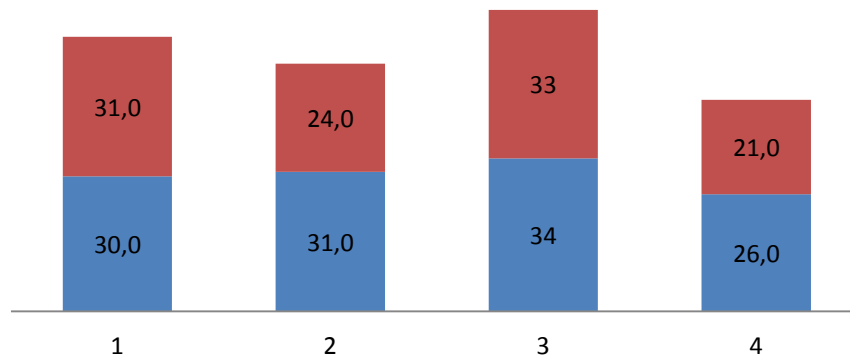
Cv italiane- Raccolto 2011 crudo



intensità 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

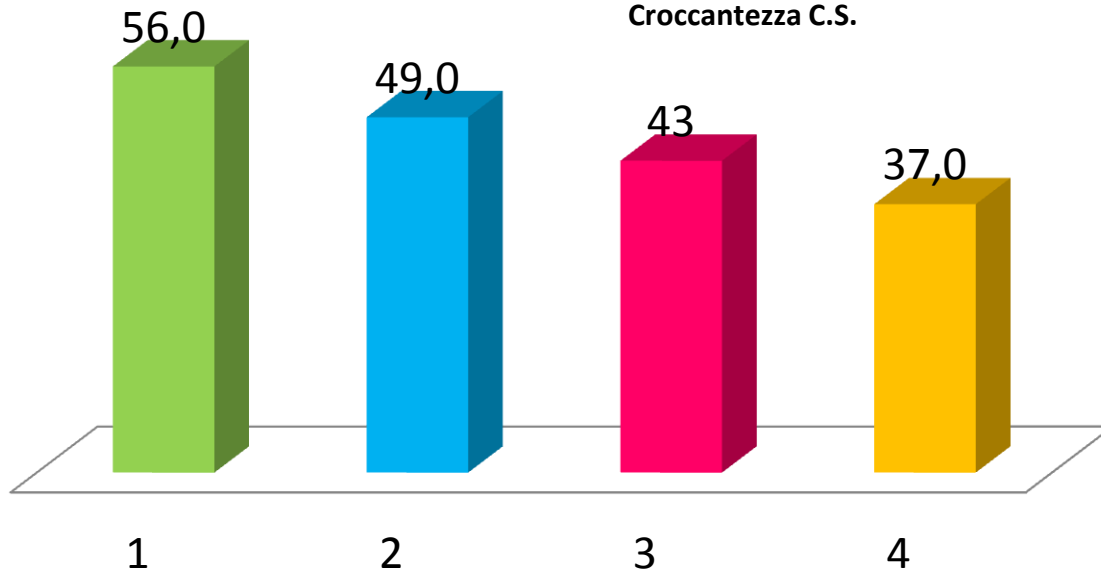
Riconosciuti altri descrittori come cacao, tabacco, caffè, burro, cocco



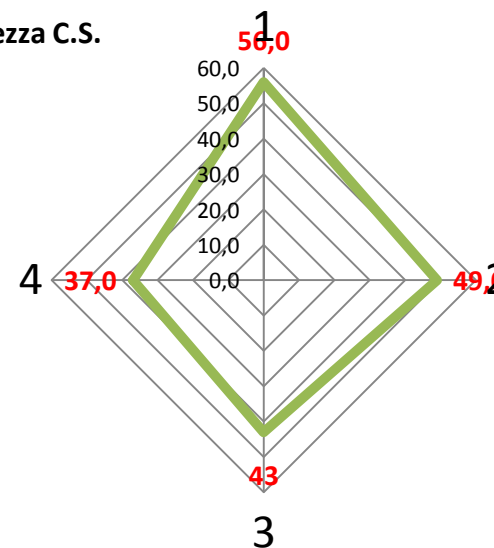
Cv Italiane - Raccolto 2011 Croccantezza crudo



Croccantezza C.S.



croccantezza C.S.

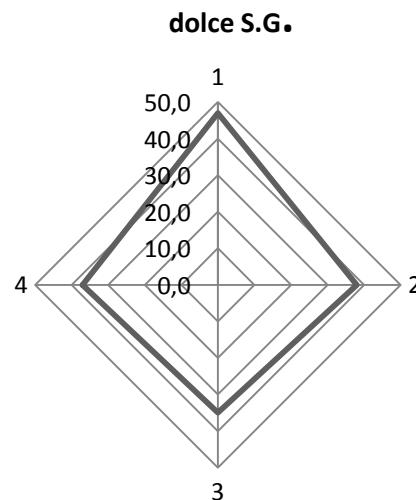
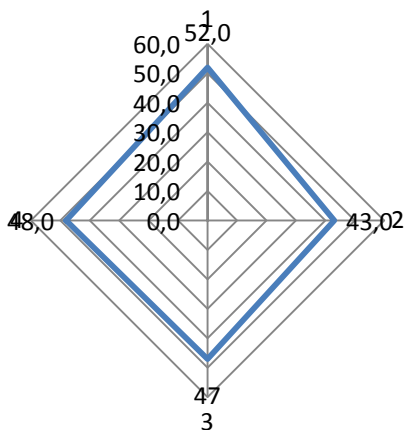
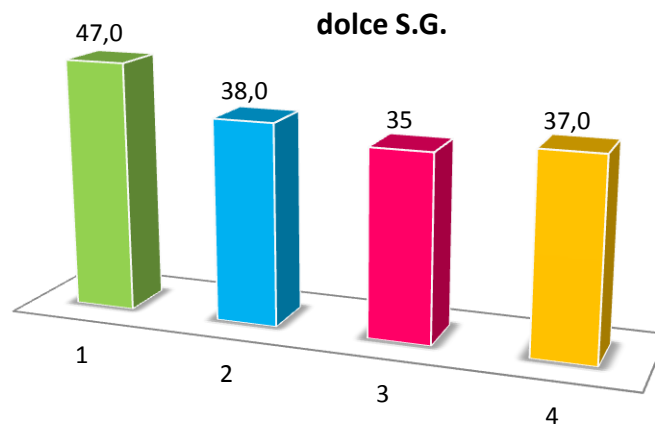
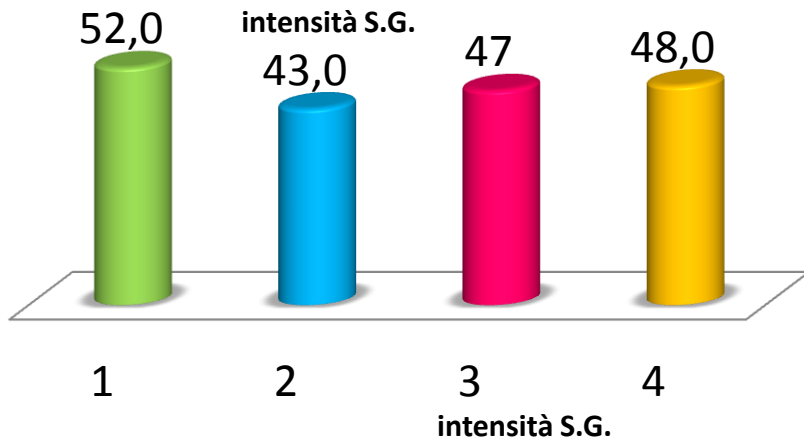
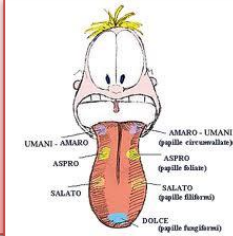


1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)



Cv Italiane - Raccolto 2011

Analisi Gustativa crudo

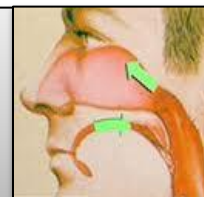


1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

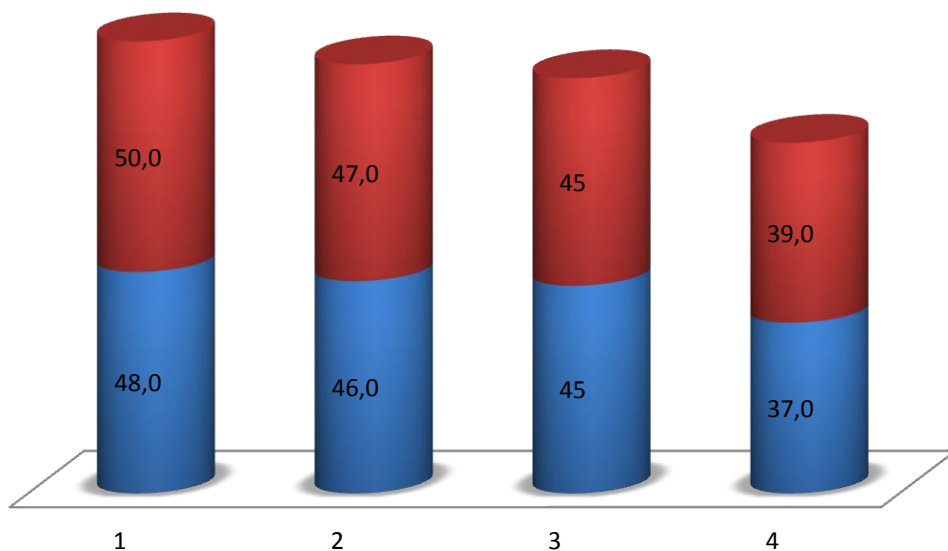


Cv Italiane - Raccolto 2011

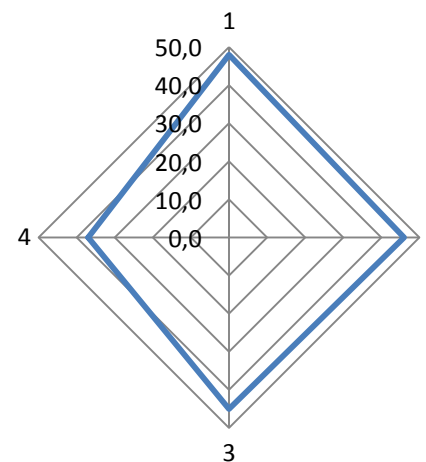
Analisi Retrolfattiva



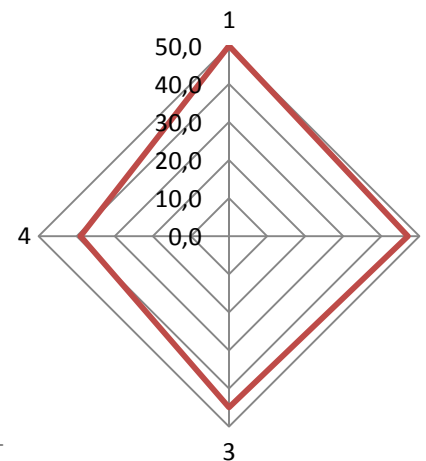
■ intensità S.R. ■ persistenza S.R.



intensità S.R.



persistenza S.R.



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

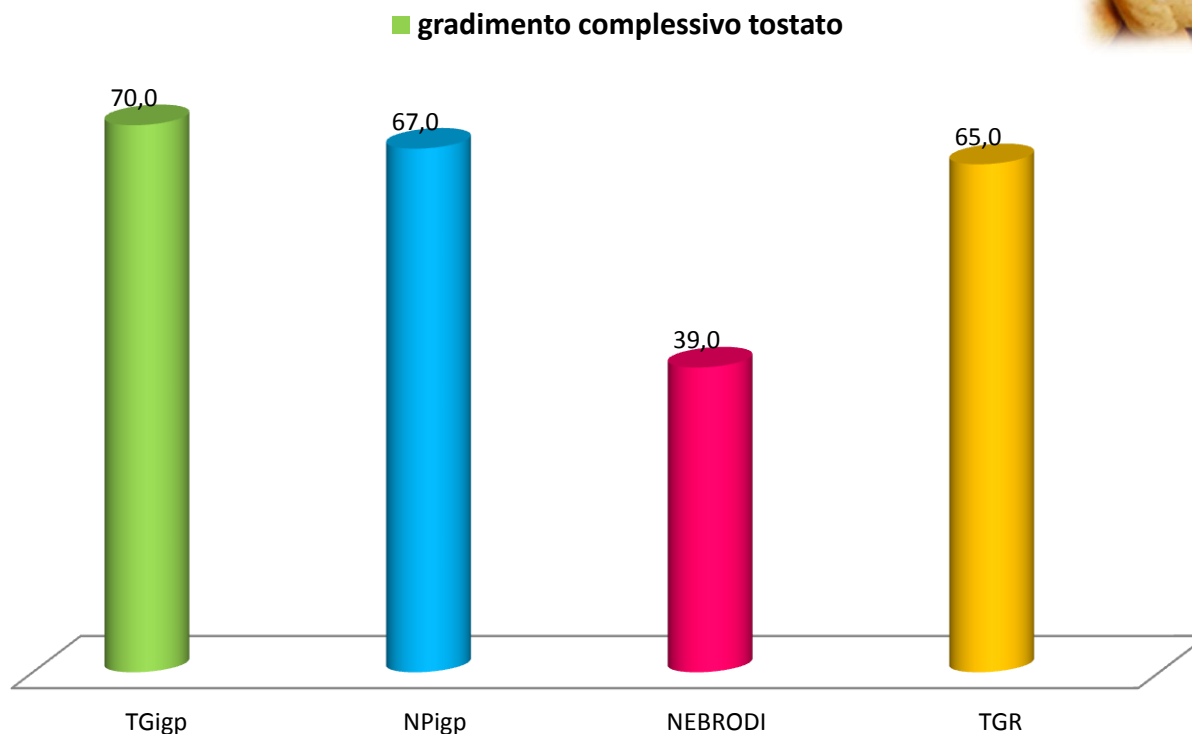
Risultati
Panel Nocciola Italiana
Raccolto 2011
tostato



PANEL ASSAGGIO NOCCIOLA ITALIANA - Raccolto 2011

GRADIMENTO COMPLESSIVO

tostato



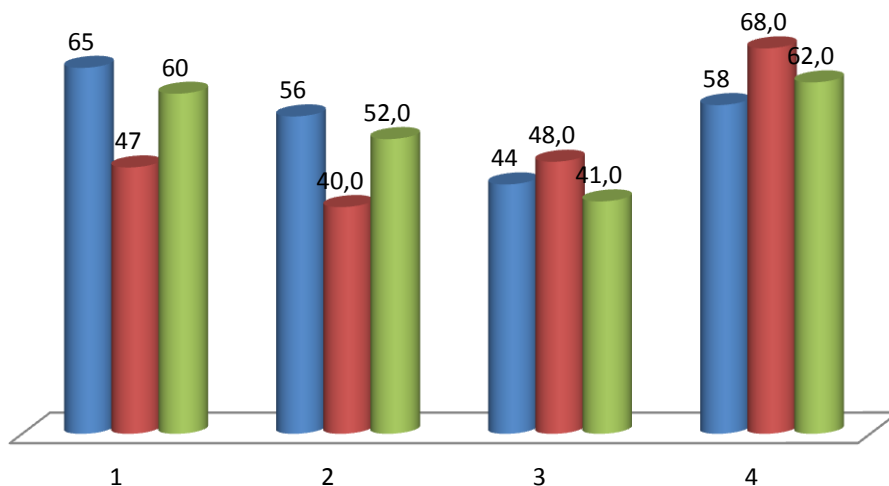
TG igp	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
NP igp	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
NEBRO DI	NEBRODI MIX (Sicilia)
TGR	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

Cv Italia - Raccolto 2011

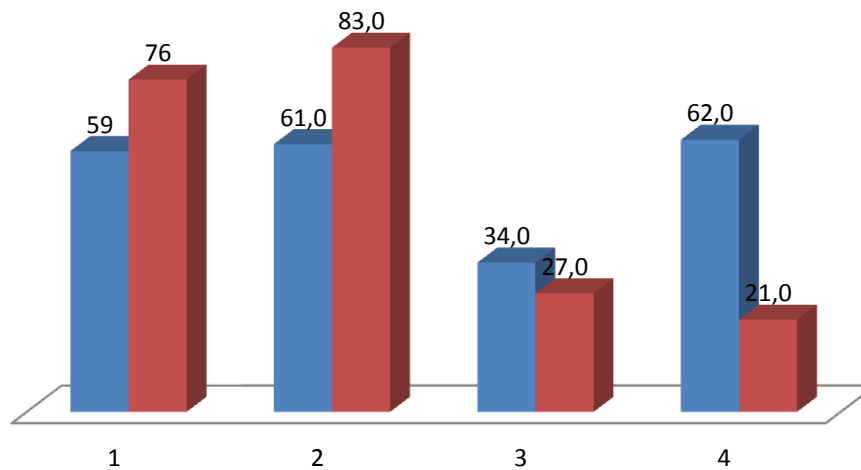
Analisi visiva frutto tostato



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



■ omogeneità S.V. ■ pelabilità S.V.

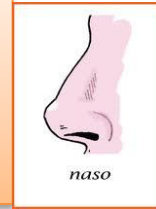


1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

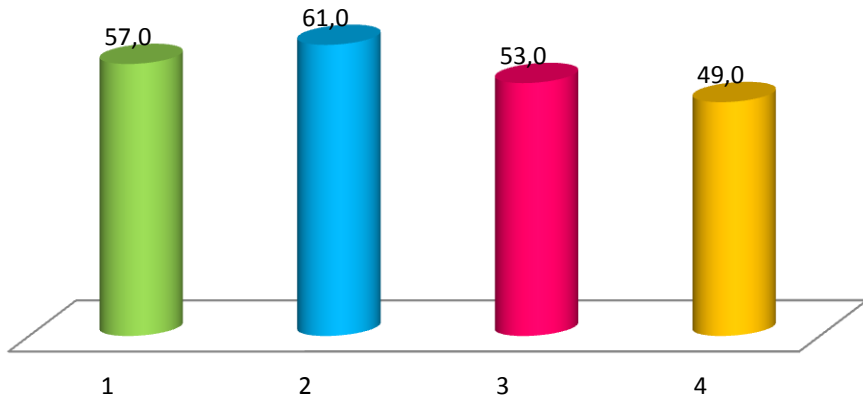
Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011
Panel Leader Irma Brizi

Intensità olfattiva - Tostato

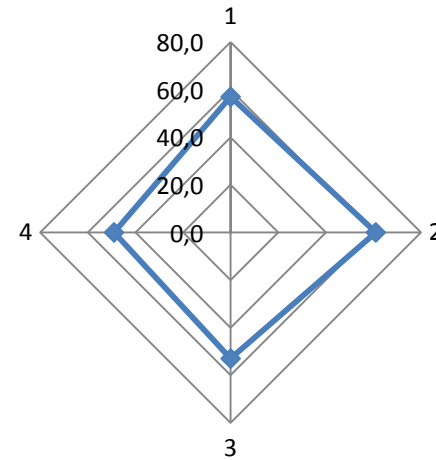
Cv italiane- Raccolto 2011



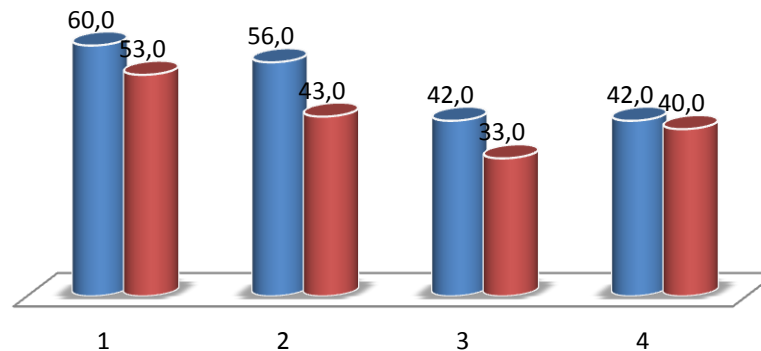
intensità S.O.



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

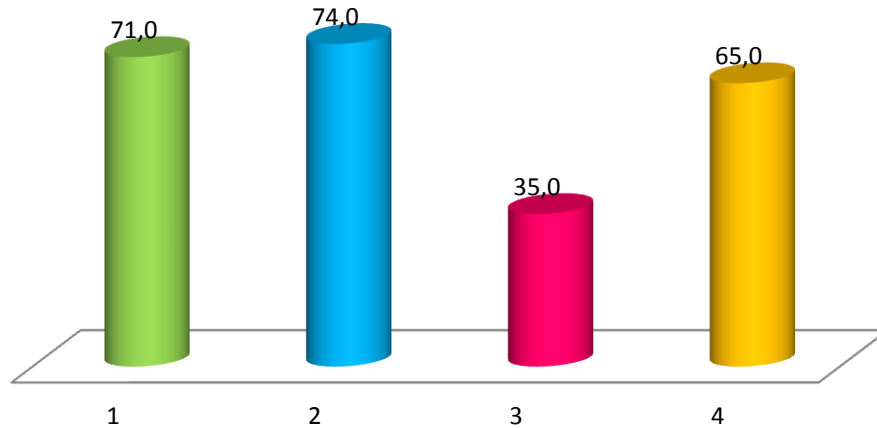
Riconosciuti altri descrittori
come caffè, cacao, tabacco

Cv Italiane - Raccolto 2011

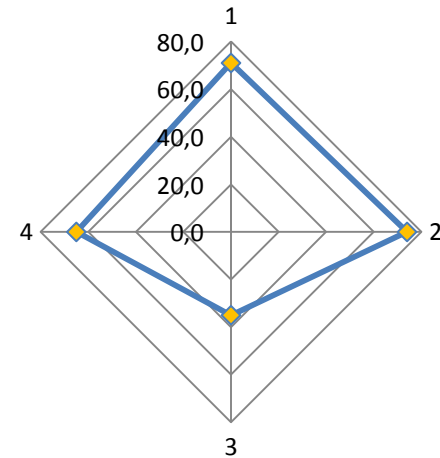
Croccantezza Tostato



croccantezza C.S.



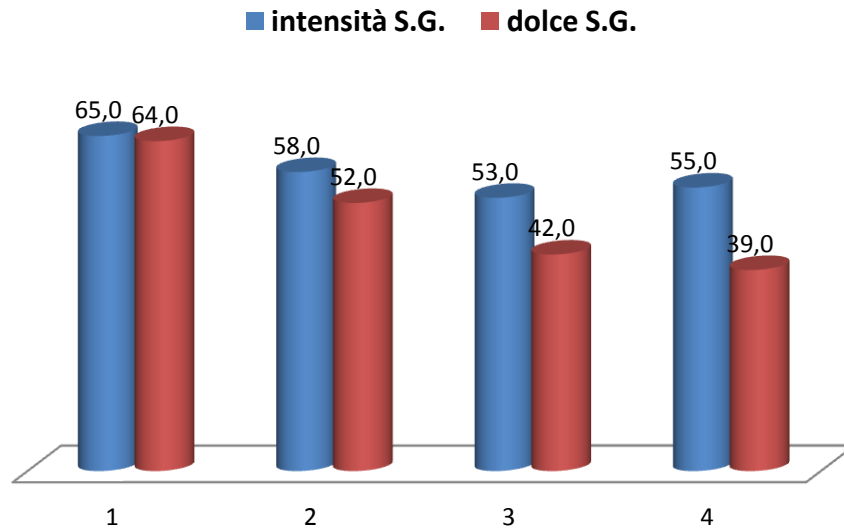
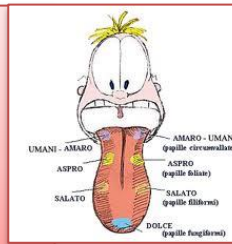
croccantezza C.S.



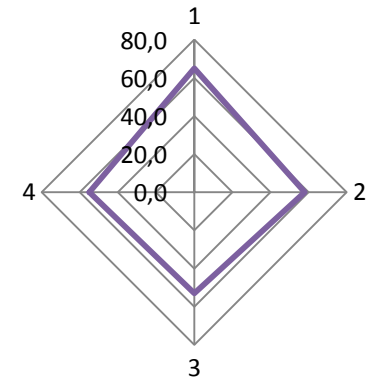
1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

Cv Italiane - Raccolto 2011

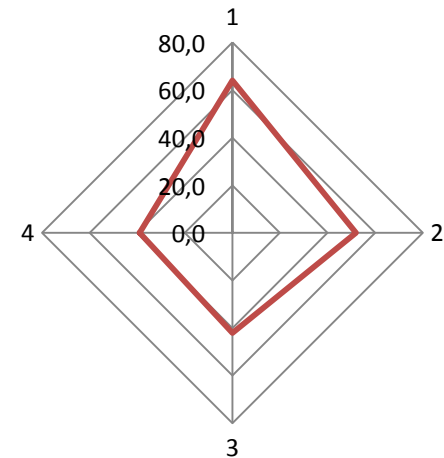
Analisi Gustativa Tostato



intensità S.G.



dolce S.G.



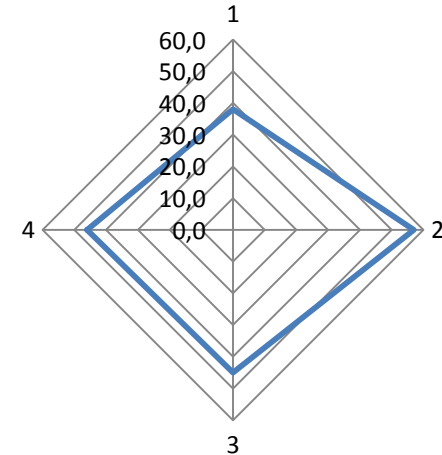
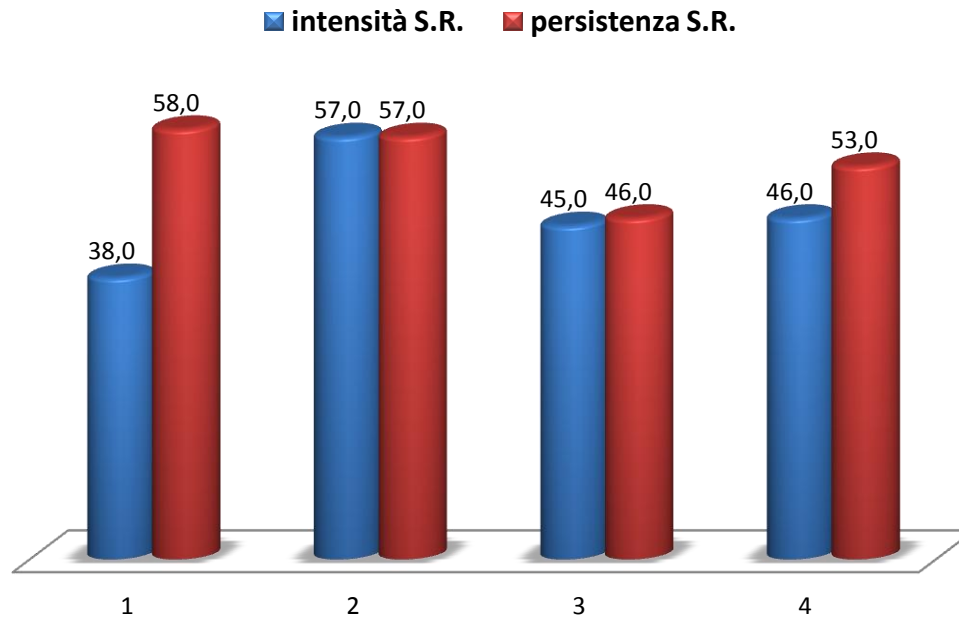
1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

Cv Italiane - Raccolto 2011

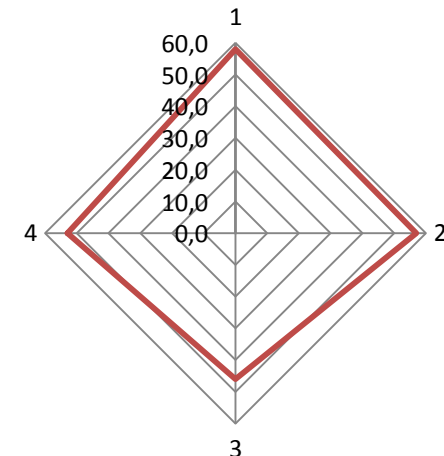
Analisi retrofattiva Gustativa Tostato



intensità S.R.



persistenza S.R.



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