

Alimenti & Qualità

La definizione di "qualità" nella moderna dieta mediterranea

DEFINIZIONE: Per qualità ci si riferisce - alle caratteristiche di un prodotto - alla sua capacità di soddisfare le esigenze nutrizionali - alla conformità alle norme - al suo grado di misurazione e alla digeribilità del prodotto finale: la qualità intesa come struttura filosofica complessiva di una gestione strategica della filiera alimentare. **La qualità, infine, è il rapporto esistente tra** - le materie prime del prodotto - le materie prime seconde (le combinazioni alimentari) - la loro quantità - i tempi di cottura - il risultato organolettico a tavola - ed infine, il grado di digeribilità del prodotto finale.

IL METODO. Il nostro metodo di analisi e valutazione si rifà al **triangolo della qualità**, ovvero, confrontando la qualità delle materie prime del prodotto, con le materie prime seconde (le combinazioni alimentari), quantità e tempi di cottura, il risultato organolettico a tavola, ed infine, il grado di digeribilità del prodotto finale.

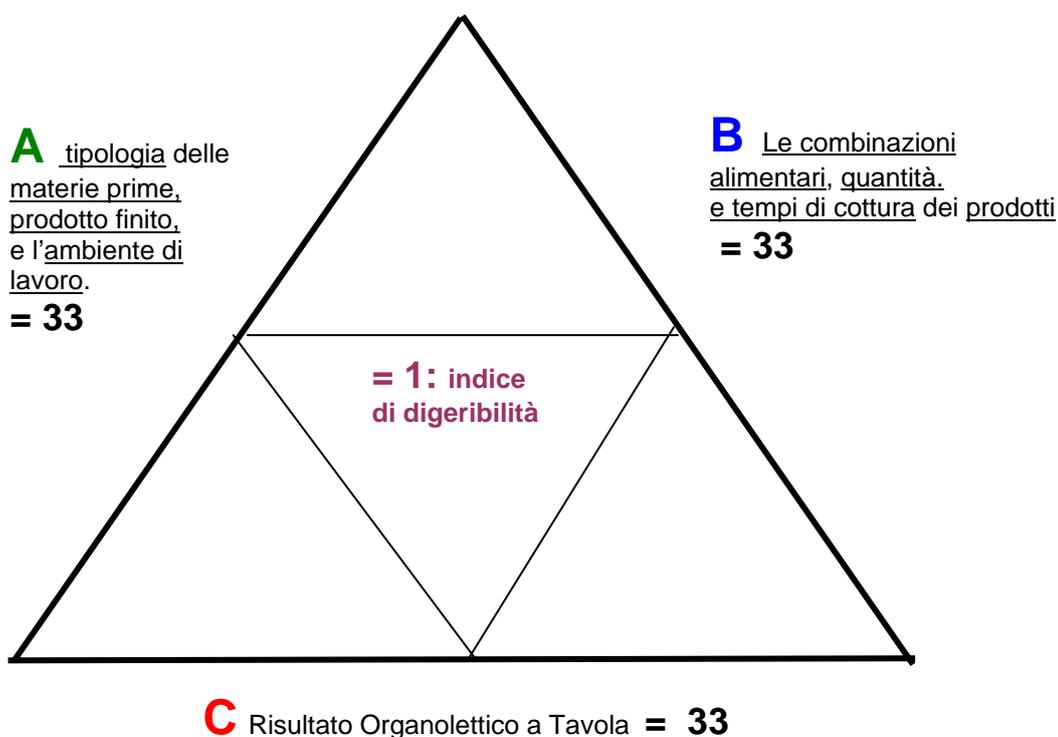
I tre grandi parametri di analisi presi in considerazione sono:

1. tipologia delle materie prime: farine - prodotto finito (**pasta fresca**) - ambiente di lavoro
2. le combinazioni alimentari: tipologie (**ragù di carne**) - quantità - tempi di cottura dei prodotti
3. risultato organolettico a tavola: visivo - olfattivo - gustativo e l'indice di digeribilità.

Il peso valutativo dei tre parametri è così fatto:

Fatto 100 la totalità complessiva del metro di valutazione, il peso di ogni singolo parametro è convenzionalmente portato a = 33, configurando il risultato totale di valutazione stessa a 99 centesimi (33+ 33+ 33= 99). L' 1, restante, è considerato l'indice di digeribilità del prodotto finale.

IL TRIANGOLO DELLA QUALITA' DEGLI ALIEMETI



Analisi (1)

Se esaminiamo il **primo parametro** (tipologia delle farine – prodotto finito (**pasta fresca**) - ambiente di lavoro) senza entrare troppo nel tecnico, avremo le seguenti differenze qualitative:

farine: solo farine di grano tenero tipo “00” (+) o superiori	p. 11
solo farine di grano tenero tipo “0” (-)	p. 7
solo farine di risulta ()	p. 3
prodotto finito: cottura perfetta (+) o superiore	p. 11
es. (pasta fresca)	
cottura mediocre (-)	p. 7
fuori cottura ()	p. 3
ambiente: perfettamente pulito e sano (+)	quasi asettico p. 11
accettabile (-)	p. 7
scarso, non idoneo ()	p. 3

Questi tre fattori che compongono il primo parametro, incidono profondamente sulla qualità della pasta, sulla digeribilità del prodotto, e sulle caratteristiche organolettiche del prodotto che verrebbero alterate significativamente.

Se mettiamo questi parametri su un'asse valutativo avremo:

farine	= 11 - come valore massimo valutativo
prodotto finito	= 11 - come valore massimo valutativo
ambiente	= 11 - come valore massimo valutativo

e con un totale massimo
del parametro = **33**

Analisi (2)

Se ora esaminiamo il **secondo parametro** (le combinazioni alimentari ovvero, **ragù di carne**, oppure sugo di pomodoro, ecc. – quantità e tempi di cottura), avremo le seguenti differenze qualitative:

combinazioni alimentari:	prodotti di prima scelta o dop (+)	p. 11
	prodotti di seconda scelta (-)	p. 7
	prodotti scadenti/scaduti ()	p. 3
le quantità:	equilibrata	(+) p. 11
	squilibrata	(-) p. 7
	eccessiva	() p. 3
tempi di cottura	alla perfezione	(+) p. 11
	approssimativi	(-) p. 7
	sbagliati	() p. 3

Questi tre fattori che compongono il secondo parametro, incidono profondamente sulla qualità dei prodotti, sulla digeribilità della piatto, interamente considerato, e sulle caratteristiche organolettiche del prodotto che verrebbero alterate significativamente.

Se mettiamo questi parametri su un'asse valutativo avremo:

combinazioni alimentari	= 11 - come valore massimo valutativo
quantità	= 11 - come valore massimo valutativo
tempi cottura	= 11 - come valore massimo valutativo

e con un totale massimo
del parametro = **33**

Analisi (3)

Se infine esaminiamo il **terzo parametro** (risultato organolettico a tavola), avremo le seguenti differenze qualitative:

risultato organolettico	(visivo)	colori uniformi, densi, brillanti	(+) p. 11
		squilibrati, cotti, poco brillanti	(-) p. 7
		colori freddi, spenti	() p. 3
	(olfattivo)	profumi uniformi, armoniosi, freschi	(+) p. 11
		squilibrati, sovrapposti, industriali	(-) p. 7
		profumi scarsi, non perfetto, dubbio	() p. 3
	(gustativo)	gusto fragrante, pieno, armonioso	(+) p. 11
		squilibrato, sovrapposto, impreciso	(-) p. 7
		piatto, muto, vecchio	() p. 3

Questi tre ultimi fattori che compongono il terzo parametro, incidono profondamente sull'armonia dei prodotti, sulla digeribilità della pietanza e sulle caratteristiche organolettiche del prodotto che verrebbero alterate significativamente.

Se mettiamo questi parametri su un'asse valutativo avremo:

organolettico (colore)	= 11 - come valore massimo valutativo
organolettico (profumo)	= 11 - come valore massimo valutativo
organolettico (sapore)	= 11 - come valore massimo valutativo

Totale Analisi (4)

E' la somma di ogni singolo parametro:

PRIMO PARAMETRO:		TOT = 33
farine	= 11 - come valore massimo valutativo	
prodotto finito	= 11 - come valore massimo valutativo	
ambiente	= 11 - come valore massimo valutativo	
SECONDO PARAMETRO		TOT = 33
combinazioni alimentari	= 11 - come valore massimo valutativo	
quantità	= 11 - come valore massimo valutativo	
tempi di cottura	= 11 - come valore massimo valutativo	
TERZO PARAMETRO		TOT = 33
organolettico (colore)	= 11 - come valore massimo valutativo	
organolettico (profumo)	= 11 - come valore massimo valutativo	
organolettico (sapore)	= 11 - come valore massimo valutativo	
TOTALE TRE PARAMETRI		TOT = 99

indice di digeribilità = 1

valore massimo = 1	(alta digeribilità)
valore medio = 0,5	(media digeribilità)
valore basso = 0,2	(fatica digestiva)

Totale valori massimi 99 + 1 indice digeribilità massima = 100 (qualità massima)

Cosa abbiamo - analizzato - valutato e pesato - del prodotto:

farine:	solo farine di grano tenero tipo "00" (+)	p. 11 o superiori
prodotto finito:	cottura perfetta	(+) p. 11 o superiori
ambiente:	perfettamente pulito e sano	(+) p. 11 quasi asettico

combinazioni alimentari:	prodotti di prima scelta o dop	(+) p. 11
le quantità:	equilibrate	(+) p. 11
tempi cottura:	quasi perfetti	(+) p. 11

organolettico (colore)	integri e uniformi	(+) p. 11
organolettico (profumo)	intensi, specifici puliti	(+) p. 11
organolettico (sapore)	pieno, fragrante, armonioso	(+) p. 11

peso complessivo p. 99 = massima qualità

COMMENTO. Abbiamo analizzato, valutato e pesato la qualità delle materie prime e delle materie prime-secondarie adoperate, abbiamo valutato e pesato la tipologia del prodotto finale, l'equilibrio delle componenti alimentari adoperate (per tipologia e quantità), i tempi di cottura del prodotto e abbiamo assegnato il massimo dei voti possibili (=99) solo come esempio. In questo contesto, l'indice di digestione del piatto è risultato il più alto (=1) ottenendo un voto finale pari a 100.

L'approccio organolettico e sensoriale (1)

Se non effettuiamo l'analisi del prodotto e non lo valutiamo e pesiamo adeguatamente, così come abbiamo fatto (con questo o con un altro metodo), l'analisi organolettica e sensoriale di qualsiasi prodotto alimentare risulterebbe monca o addirittura inutile.

Sapendo cosa c'è alla base e dentro ogni piatto, possiamo esprimere le sensazioni organolettiche e sensoriali che intercettiamo con la vista, l'olfatto, il gusto, il tatto e l'udito, ed avere la conferma della qualità o meno del prodotto e del suo livello qualitativo. Se non si sa cosa si sta valutando, quello che esprimiamo sensorialmente è solamente un esercizio immaginario, spesso dannoso, perché è monco e quindi, inutile.

IL NOSTRO APPARATO SENSORIALE.

Anche qui: sapere per poter valutare. Se non si conosce la funzione di un cacciavite, le sue diverse dimensioni, oppure di una chiave inglese, e così di altri attrezzi domestici, è meglio lasciar perdere e chiamare l'idraulico per sistemarvi una perdita, altrimenti quello che facciamo è inutile e può essere disastroso.

Brevemente alcune informazioni di come siamo fatti:

1 = i marcatori sensoriali genetici

Cosa sono i *marcatori sensoriali* ?

I marcatori sensoriali sono degli indicatori di stato in grado di permettere interventi immediati. Sono una sorta di sensori per una "diagnosi precoce" di ciò che stiamo valutando.

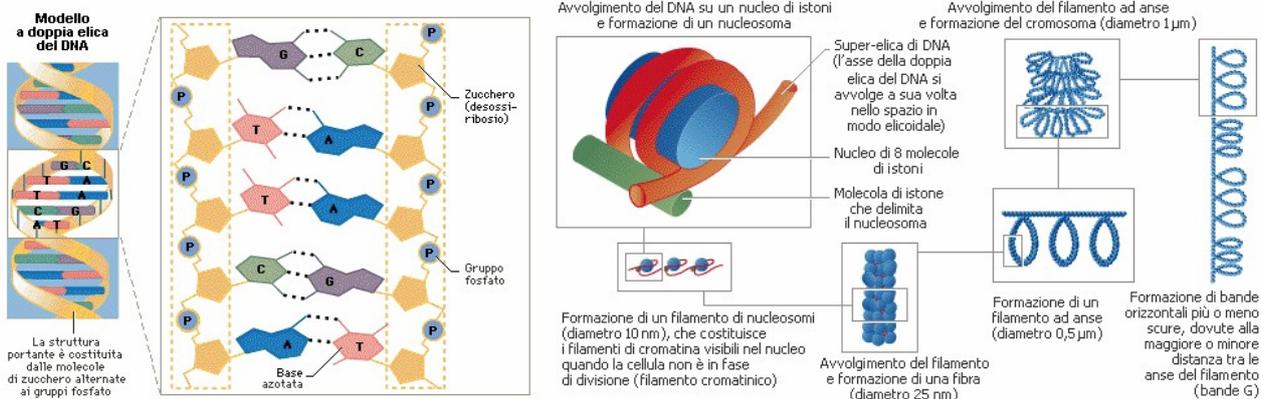
Che cosa fa il *marcatore sensoriale* ?

Esso forza l'attenzione umana sull'esito negativo al quale può condurre una data azione e, inoltre, agisce come un segnale automatico di allarme che dice: attenzione c'è un pericolo possibile che ti attende o che può condurti a tale esito di ciò che stai esaminando.

Il segnale può farvi *abbandonare immediatamente* il corso negativo d'azione, oppure portarvi a scegliere fra le alternative che lo escludono. Il *marcatore sensoriale* ci protegge da rischi immediati e futuri, senza ulteriori fastidi e ci permette di *scegliere entro un numero minore di alternative possibili che cosa fare*: [assaggiare sì/no/sospeso].

In breve, *i marcatori sensoriali* funzionano come un potente campanello d'allarme.

* I marcatori sensoriali biologici e DNA



2 = il ph umano: maschi e femmine

Inoltre, l'analisi sensoriale di qualsiasi prodotto, deve sempre tener conto dell'apparato sensoriale delle singole persone e le differenze insite nei maschi (maschi tra maschi) e le femmine (femmine tra femmine) e tenere in considerazione la differenza del PH della saliva maschile e la differenza del PH della saliva femminile.

Ogni presunzione di appiattare le sensazioni non solo è sbagliato, ma può risultare dannoso nella valutazione delle **caratteristiche organolettiche del prodotto**.

Tabella PH maschile e femminile

	Risultati ottimali				Risultati patologici			
	pH	rH2	rò	uW	pH	rH2	rò	uW
Sangue	7,35	22,0	200	240	7,55	28,0	180	240
Urina	6,80	24,0	30	3245	6,80	34,0	120	635
Saliva: maschi	5,60	22,0	200	365	6,70	28,0	174	268
Saliva:femmine	6,40	28,2	211	371	7,40	31,0	178	273

E' in funzione dei singoli elementi (ossigeno – carbonio – idrogeno – azoto – minerali) e composti (acqua – proteine – grassi – minerali – carboidrati) presenti nell'uomo (umano) che si determinano le acidità (PH) del sangue, dell'urina, della pelle e della saliva.

Nella comunicazione corrente molti sommelier tendono a generalizzare le valutazioni che provengono dall'analisi organolettica e sensoriale e segnalano il PH umano attorno a 7,0. Non c'è niente di più sbagliato .

Dobbiamo perciò sapere che vi è una forte differenza del Ph umano tra persone di sesso maschile e le persone di sesso femminile e poi, tra maschi e femmine.

Il compito di chi insegna l'analisi organolettica e sensoriale è quello di fornire un **metodo** di analisi, valutazione e di pesatura del prodotto e lasciare alla singola persona l'intercettazione **della qualità** in base al suo apparato sensoriale e il PH salivare personale. Il resto è una forzatura, ovvero, un'imposizione spudoratamente commerciale, anche se ben camuffata.

3 = gli organi di senso

ci permettono di percepire ciò che si esprime nell'ambiente esterno e valutarli salutisticamente. Essi si classificano così:

Sensi speciali extracettive

1. vista
2. olfatto
3. gusto
4. tatto
5. udito

Sensi cutanei extracettive

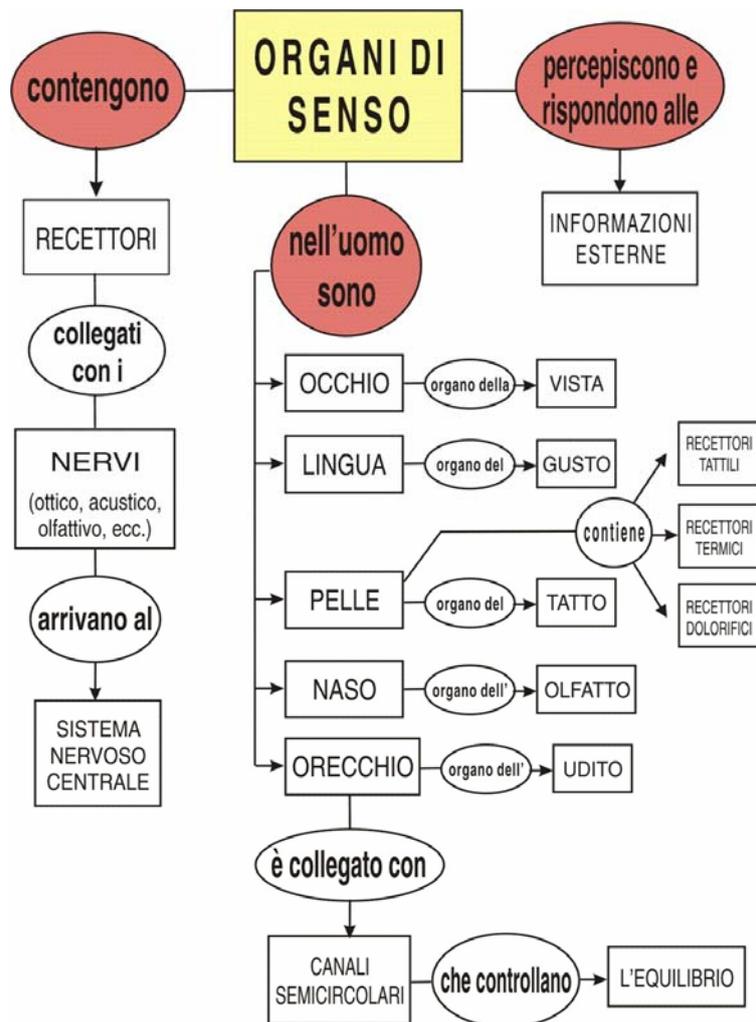
tatto,
pressione,
caldo,
freddo,
dolore.

Sensazioni interocettive

bocca,
ano,
vagina,
pene,

Sensazioni propriolettive (interne):

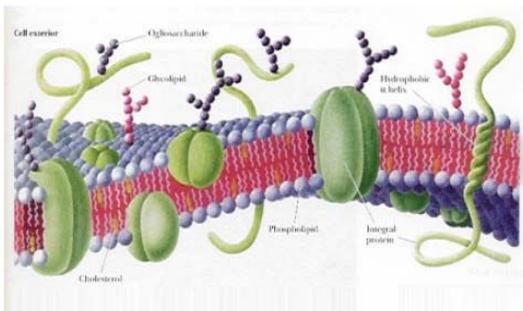
cranio,
muscoli,
visceri,
stomaco,
reni, ecc.



Queste ultime due sensazioni interocettive e propriolettive, sono dei formidabili "segnalatori sensoriali di pericolo" dovuto o all'intromissione nell'ambiente interno del nostro corpo di agenti estranei o dannosi, oppure di patologie dovute all'alimentazione assunta. Il mal di testa, oppure il bruciore di stomaco, o peggio ancora quelli anali, provengono da questi "segnalatori sensoriali" che ci comunicano che abbiamo assunto a pranzo o a cena, delle porcherie e ci avverte che è necessario modificare i nostri comportamenti alimentari. Se invece nulla di questo si manifesta, è una sorta di tacita conferma della qualità degli alimenti che abbiamo consumato.

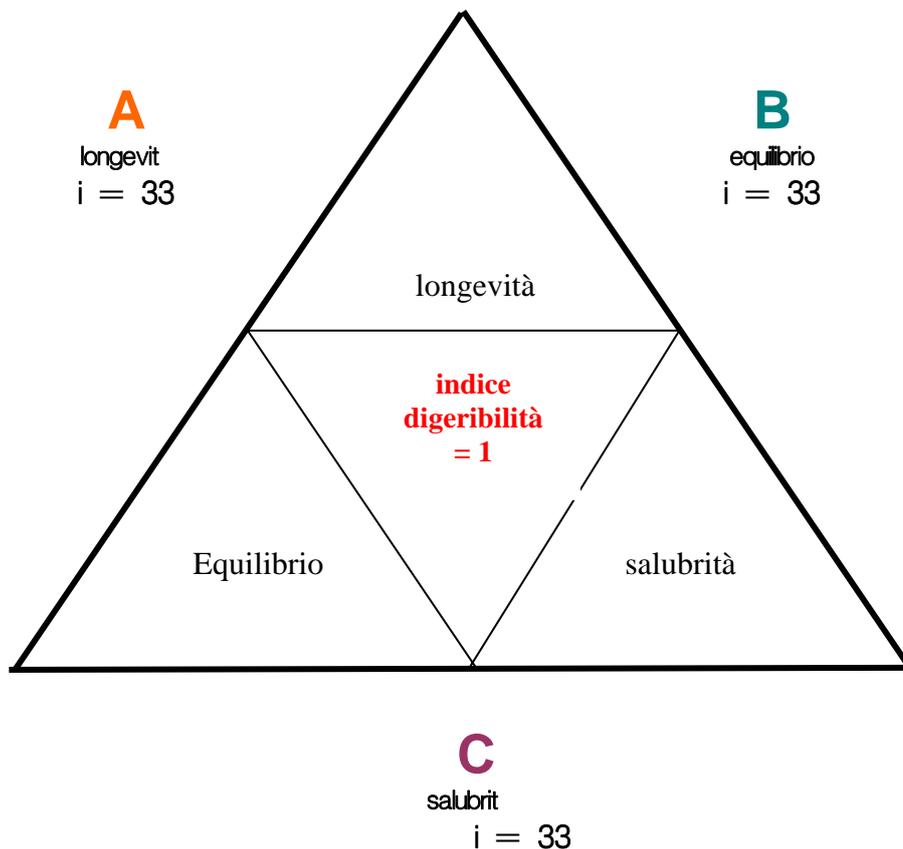
4 - i liganti:

sono delle molecole microscopiche la cui funzione è quella di tenere tutto il corpo umano collegato, sia sotto l'aspetto pisco-fisico (neurologico: cervello, cervelletto, tronco encefalico e midollo spinale), attraverso neuro-trasmettitori, sia con quello ormonale (steroidi: ghiandole e cellule, dette ghiandole endocrine e cellule endocrine), che, ancora più importante del processo vitale, quello emozionale (Peptici). Contrariamente dalle aspettative, la ricerca ha dimostrato che i liganti e i loro recettori sono presenti in ogni parte del corpo e non solo nel sistema nervoso. Questo significa che tutto il corpo "pensa" e che ogni cellula "sente" e prova "emozioni", elabora le proprie informazioni e le trasmette ad ogni altra cellula attraverso una fittissima rete di comunicazione per cui ogni aspetto psicofisico umano può essere visto come una parte di un'unica realtà.



L'Analisi Organolettica e Sensoriale = il Metodo

LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA E SENSORIALE DEGLI ALIMENTI



IL METODO. In questo contesto il nostro metodo di analisi e valutazione degli alimenti riguarda la qualità organolettica e sensoriale del prodotto finale, ovvero, a titolo semplificato, - **la pasta fresca al ragù di carne** - servito a tavola. Nel successivo passaggio faremo altrettanto con la qualità organolettica del vino, ed infine, il suo abbinamento.

I tre grandi parametri di analisi e valutazione presi in considerazione sono:

1. la longevità
2. l'equilibrio
3. la salubrità del prodotto finale.

Il peso valutativo dei tre parametri è così fatto:

Fatto 100 la totalità complessiva del metro di valutazione, il peso di ogni singolo parametro è convenzionalmente portato a = 33, configurando il risultato totale di valutazione stessa a 99 centesimi (33+33+33=99). L' 1, restante, è considerato l'indice di digeribilità del prodotto finale.

I parametri identificativi:

La longevità (visiva – olfattiva – gustativa)

è l'identificatore della qualità della pasta, della carne, del pomodoro, dell'olio, il formaggio, ecc.

Visiva p. 11

della pasta uniformità della **pasta fresca**, come da tradizione
della carne uniformità della **carne trita**, come da tradizione
del pomodoro uniformità e **polposità del pomodoro**, come da tradizione

olfattiva p. 11

quantità dei profumi:
della pasta: farinaceo
della carne, del pomodoro e degli altri ingredienti (formaggio, origano, ecc.)

gustativa p. 11

quantità del gusto complessivo del piatto

L'equilibrio (visivo – olfattivo – gustativo)

è il parametro della digeribilità delle singole componenti e dell'insieme del piatto, delle singole componenti alimentari, della pietanza e la cottura

Cottura pasta : - 16 – 20 minuti – ovvero, al dente

Componenti alimentari: perfettamente cotta la carne: niente crudo o bruciato

nessuna sfaldatura di cottura del pomodoro

al tempo giusto:

- eventuali aromi, come da tradizione (noce moscata, ecc.)

- formaggio e sua tipologia (padano, reggiano, ecc.)

visivo p. 11

tutto ben cotto e visibilmente al dente,
lucente e soda ogni componente alimentare
amalgama dell'insieme delle componenti primarie e secondarie

olfattivo p. 11

i profumi si devono presentare senza che uno copra gli altri, ovvero:
equilibrati i profumi della pasta, della carne, del pomodoro e altre componenti

gustativo p. 11

il gusto deve essere complessivo ed equilibrato
fragrante in ogni sua componente

La Salubrità (visiva – olfattiva – gustativa)

è lo stato di salute delle singole componenti alimentari e della pizza

visiva p. 11

le componenti sono integre per sostanza, colore, lucentezza
nessun improprio (scuro o altro) è presente in analisi

olfattiva p. 11

i profumi sono intatti, ben distinti
senza impropri rispetto alle componenti

gustativa p. 11

in bocca il prodotto è perfettamente gustoso
assente da ogni pur minima percezione di disgusto
la fragranza è pulizia dei sapori è ottima.

Totale Analisi Sensoriale

E' la somma di ogni singolo parametro:

PRIMO PARAMETRO:

longevità

TOT = 33

SECONDO PARAMETRO

equilibrio

TOT = 33

TERZO PARAMETRO

salubrità

TOT = 33

TOTALE TRE PARAMETRI

TOT = 99

COMMENTO: Abbiamo analizzato, valutato e pesato organoletticamente e sensorialmente il prodotto utilizzando tre macro parametri identificativi e valutativi pesando ogni parametro al livello massimo e alla fine abbiamo assegnato un voto definitivo massimo (=99) solo come esempio.

In questo contesto, l'indice di digeribilità del piatto è risultato il più alto (=1) ottenendo un voto finale pari a 100.

indice di digeribilità = 1

valore massimo = 1,0 (alta digeribilità)

valore medio = 0,5 (media digeribilità)

valore basso = 0,2 (fatica digestiva)

Totale valore massimo = 99 + 1 = indice digeribilità massima Tot = 100 (qualità massima)

Due piatti come esempi:

