



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



POR FESR 2007-2013
OBIETTIVO COMPETITIVITÀ
E OCCUPAZIONE
Regione Emilia-Romagna

COSTRUIAMO INSIEME IL FUTURO



RETE ALTA TECNOLOGIA
EMILIA - ROMAGNA
HIGH TECHNOLOGY NETWORK



DEGUSTAZIONE GUIDATA DEL CULATELLO DI ZIBELLO DOP

Esercitazione pratica

il CRPA per le imprese

Valeria Musi
CRPA Lab Sezione Alimentare

SANA 2018 – Bologna Fiere, 7 settembre 2018



CRPA Lab

- Divisione di CRPA SpA
- Ha avuto il sostegno finanziario della Regione Emilia-Romagna (POR FESR 2007-2013) ed è insediato nel Tecnopolo di Reggio Emilia
- Laboratorio dedicato alla ricerca industriale e trasferimento tecnologico
- Appartiene alla Rete Alta Tecnologia dell'Emilia-Romagna



CRPA Lab sez. Alimentare

Laboratorio di analisi sensoriale

2004



Sala prove lattiero-casearia

2012



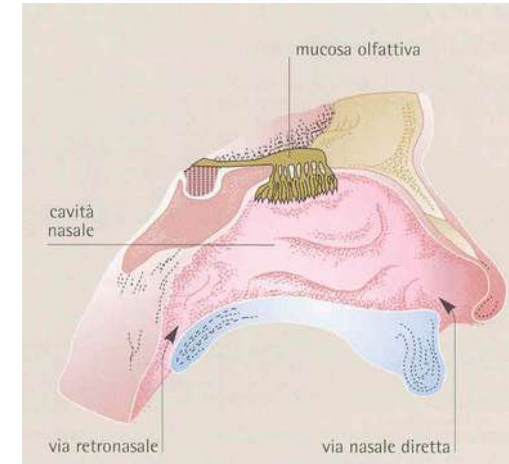
Studi e ricerche in collaborazione o su commissione

Degustazione guidata

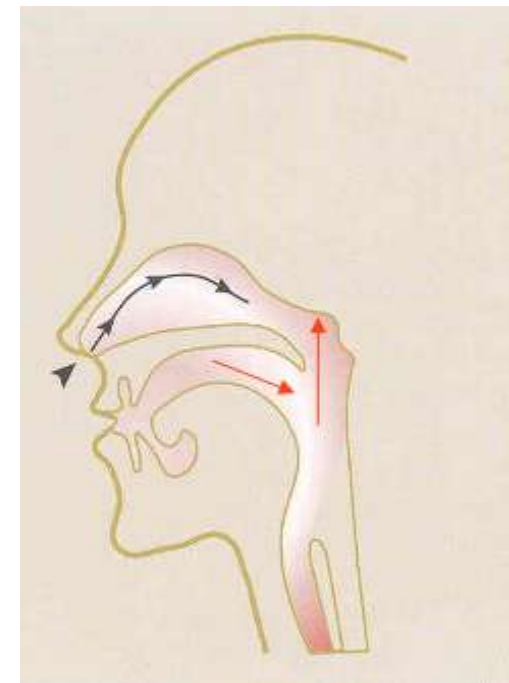


Odori e Aromi

Odore (percezione ortonasale):
sensazione percepita dall'organo olfattivo quando si inspirano dal naso determinate sostanze volatili



Aroma (percezione retronasale):
sensazione percepita grazie alla stimolazione dell'epitelio olfattivo da parte di composti volatili che si liberano in bocca e attraverso la cavità orale arrivano ai recettori olfattivi

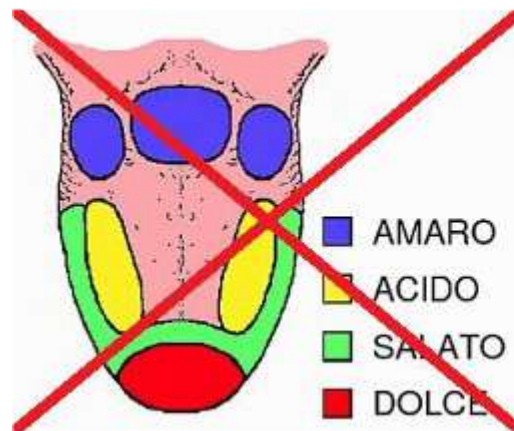


Sapori

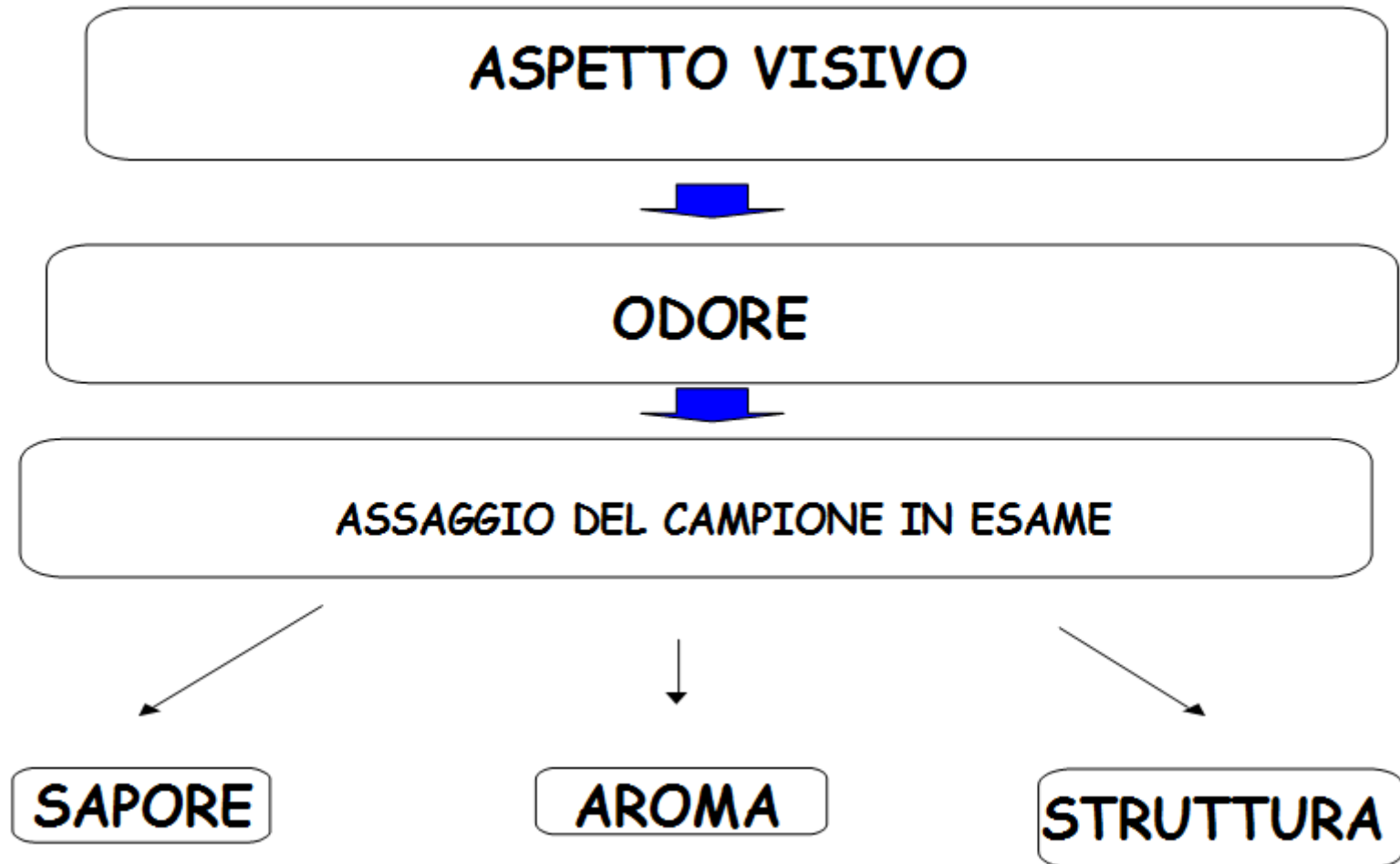
5 sapori di base: dolce, salato, acido, amaro, umami

6 sapore: “oleogusto”

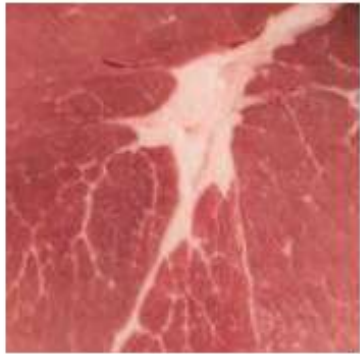
Anche la radice della lingua, la parte superiore della gola ed il palato molle sono sensibili ai sapori



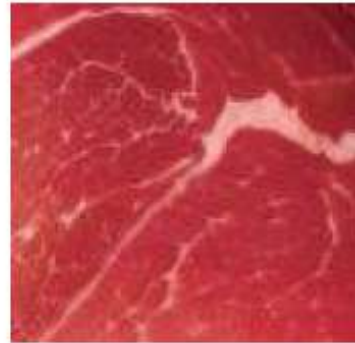
Procedura d'assaggio



Intensità del colore del magro



rosso spento



rosso brillante



rosso intenso

Marezzatura



assente



media



elevata

Spessore del grasso di copertura



assente



medio



elevato

Grazie dell'attenzione!

Valeria Musi - CRPA Lab
v.musi@crpa.it

il CRPA per le imprese

SANA 2018 – Bologna Fiere, 7 settembre 2018

Degustazione guidata del Culatello di Zibello DOP