

L'analisi sensoriale del miele

written by Rivista di Agraria.org | 14 febbraio 2013

di Alessandra Bruni

La valutazione delle qualità sensoriali ha sempre avuto una notevole importanza nel commercio del miele, specialmente quando altri sistemi di giudizio non erano disponibili. Ma anche disponendo dei più sofisticati mezzi analitici, il giudizio organolettico, ha sempre stabilito un metodo di valutazione della qualità e dell'origine del miele universalmente utilizzato dai produttori, dai commercianti e negli stessi laboratori di analisi. Un aspetto sottovalutato riguarda l'effetto promozionale e la valorizzazione che l'attività di analisi sensoriale può rappresentare grazie al riconoscimento e l'apprezzamento delle differenze tra un miele e un altro, infatti per l'utilizzatore finale la valutazione sensoriale è l'unico mezzo di giudizio delle qualità intrinseche del prodotto.

Requisiti del degustatore

E' comune pensare che un assaggiatore debba essere una persona con spiccate doti di sensibilità olfattiva e gustativa superiori alla media; ma in realtà, nella maggior parte dei casi, una sensibilità superiore dipende molto di più dall' "addestramento" che non dalla dotazione genetica. Le differenze di sensibilità tra un individuo e l'altro possono essere anche elevate, ma sono rari i casi di completa incapacità di sentire gli odori e i sapori. Tutti sono in grado di percepire qualcosa ed ognuno può affinare le sue percezioni con l'allenamento, pertanto, una sensibilità almeno media è indispensabile per dare buoni risultati. In ogni caso non esiste un modo di verificare la propria sensibilità se non quella di mettersi alla prova ed esercitarsi: confrontando i propri risultati con quelli degli altri.

Come si effettua un'analisi sensoriale

Una completa analisi sensoriale comporta tre fasi di esecuzione in cui il prodotto viene: guardato, annusato e portato alla bocca.

Si **osserva** il miele, nella confezione originale o nel bicchiere, per valutare le caratteristiche di apparenza:

- aspetto generale (stato fisico)
- presenza di impurità
- omogeneità o limpideità (per i mieli liquidi)
- colore
- aspetti visivi legati alla cristallizzazione

Data l'influenza che l'immagine visiva può determinare talvolta si preferisce maschere la visuale; l'assaggiatore che invece deve dare un giudizio globale deve tenerle in considerazione.

L'**odore** si valuta distribuendo una parte del miele lungo la superficie del bicchiere aiutandosi con la spatola di plastica o mediante rotazione del bicchiere stesso. Si annusa all'imboccatura del bicchiere con rapide inspirazioni; dopodiché si ripete l'operazione dopo circa 5-20 secondi per poter percepire di nuovo l'odore intensamente. Istintivamente si tende a dar poca importanza alle sensazioni olfattive e si cerca immediatamente un riscontro delle labili percezioni con il gusto, ma **in realtà il naso possiede una capacità superiore nel differenziare le sostanze percepite perché meno complesse rispetto a quelle distinte in bocca**. Inoltre, una volta che il miele viene portato alla bocca non è più possibile percepire gli odori per via nasale in quanto la mucosa olfattiva viene saturata dagli odori che si liberano in bocca raggiungendola per via retronasale. Per prelevare il miele da assaggiare si usa una spatola di plastica neutra, rigida, sufficientemente lunga e della portata di un normale cucchiaino da caffè.



(fonte www.ildonodelleapi.jimdo.com)

Si procede con il prelievo di 1 o 2 grammi di miele che vengono portati alla bocca, insalivati, disciolti e lentamente deglutiti in modo da percepirne il **gusto**, gli aromi e le altre eventuali sensazioni. La bocca infatti è la sede dove si formano diversi tipi di sensazioni: olfatto/gustative, gusto/olfattive e tattili. La valutazione della consistenza e delle altre caratteristiche tattili avviene tramite lo schiacciamento e l'impasto del prodotto tra lingua e palato. Si possono pertanto valutare le caratteristiche di consistenza, di adesività, le dimensioni dei cristalli, la loro forma e consistenza, la loro solubilità. Tra la degustazione di un miele e l'altro occorre aspettare qualche minuto; quando se ne sente la necessità ci si può riposare la bocca mangiando un spicchio di mela succosa e leggermente acidula, ma non acerba o astringente, e/o bevendo acqua (sarebbe meglio solo sciacquare la bocca, per evitare il senso di sazietà derivante dallo stiramento delle pareti dello stomaco).

Prove pratiche dei corsi

Nei corsi di preparazione vengono proposti degli esercizi e dei test, tra i quali i più comuni sono:

Prova dei 4 sapori: impiegata per far prendere dimestichezza ai degustatori con i propri sensi. La prova consiste nell'impiego di soluzioni che richiamano il dolce (saccarosio), il salato (cloruro di sodio), l'acido (acido citrico o tartarico) e l'amaro (caffaina o chinino cloridrato); le quali determinano sensazioni che tutti conoscono.

Prova olfattiva su odori conosciuti: conduce gli allievi a cimentarsi nel riconoscimento di odori già familiari, in un contesto diverso da quello abituale. Gli odori, costituiti da sostanze chimiche (estratti naturali o sintetici) vengono presentati in un bicchiere o in un vaso di vetro scuro ed i corsisti devono indicare su schede individuali il prodotto al quale si riferiscono. In mancanza di una definizione precisa viene indicata una descrizione per similitudine o genere, questo serve a scoprire profumi o aromi che rientrano in categorie comuni anche nel miele (fruttato, floreale, agrumato, ecc.) e permette di stimolare la creatività verbale.

Memorizzazione degli odori di alcuni mieli uniflorali: alcuni mieli uniflorali presentano un odore caratteristico il quale permette il loro riconoscimento. Questi vengono proposti allo stato liquido in bicchieri scuri e possono essere fiutati soltanto. Una volta trovata una descrizione comune per la maggior parte dei partecipanti l'animatore comunica l'origine botanica del miele e gli allievi completeranno le annotazioni con eventuali altre aggettivazioni usuali per la categoria di miele in esame.

Memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative dei principali mieli uniflorali: viene esibito un campione per ognuno dei principali mieli uniflorali, in un bicchiere a pallone nello stato fisico in cui si trovano naturalmente. Ogni campione viene fiutato e assaggiato cercando di memorizzare odori e sensazioni gustative; queste prove sono alla base degli esercizi di riconoscimento e serviranno al futuro assaggiatore.



(fonte www.parcoappenninolucano.it)

Prova di riconoscimento olfattivo dei mieli uniflorali: l'allievo, sulla base dei riferimenti memorizzati nelle prove precedenti, deve riconoscere ogni campione di miele uniflorale solamente attraverso le caratteristiche olfattive.

Prova di riconoscimento olfattivo e gustativo dei mieli uniflorali: alcuni mieli uniflorali vengono presentati in bicchieri a palloncino e devono essere riconosciuti attraverso caratteristiche olfattive e gustative. I campioni possono essere presentati in forma fisica diversa rispetto ai riferimenti (per esempio liquido, se il riferimento era cristallizzato) o anche prelevati da lotti diversi in cui le caratteristiche distintive sono simili.



(fonte www.dissapore.com)

Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela: l'ultima prova, ovviamente la più complessa, riguarda il riconoscimento di mieli uniflorali attraverso le caratteristiche olfattive e gustative, ma su miscele di mieli. Le miscele sono composte da un miele di base, che viene presentato come riferimento, e una certa percentuale (piccola o grande, a seconda della forza aromatica della base e di quella del miele uniflorale) di un miele uniflorale memorizzato. La prova è resa difficile dall'interferenza della base che può mascherare le caratteristiche qualitative del miele uniflorale da riconoscere.

Obiettivi

Le applicazioni dell'analisi sensoriale al miele sono condotte a due obiettivi strettamente connessi uno all'altro: il miglioramento della qualità e la valorizzazione del prodotto.

Nel campo della ricerca l'analisi sensoriale contribuisce, insieme agli altri esami di laboratorio, a riconoscere e definire gli standard relativi all'origine botanica e alla qualità del miele; le caratteristiche sensoriali infatti rappresentano il parametro che meglio descrive la qualità di unifloralità percepita dal consumatore. Ad esempio, test organolettici sono stati utilizzati per stabilire quale sia la concentrazione minima di timolo percepibile nel miele (il timolo è una sostanza non tossica per l'uomo impiegata nella lotta alla varroasi).

Per i controlli ufficiali, da parte degli organi deputati alla tutela del consumatore, la valutazione sensoriale, a fianco delle analisi di laboratorio, permette di completare la verifica della qualità del prodotto e la rispondenza all'origine dichiarata.

[Atlante di apicoltura >>>](#)

Alessandra Bruni, diplomata presso l'Istituto Tecnico Agrario di Firenze e laureata in Scienze e Tecnologie Agrarie presso la Facoltà di Agraria di Firenze con tesi dal titolo "Importanza dell'ape nella produzione di miele di melata e nell'impollinazione di piante forestali". [Curriculum vitae >>>](#)



Apicoltura da manuale

Con il calendario dei lavori

Zelig - Remainders

Manuale pratico con le tecniche di allevamento più moderne. Gli ultimi ritrovati per la difesa...

[Acquista online >>>](#)