

Olio d'oliva: analisi sensoriale più efficace grazie alla ricerca

written by Rivista di Agraria.org | 17 ottobre 2017

ASSITOL intende impegnarsi al fianco delle aziende e delle università, sostenendo lo studio di nuovi strumenti che possono rafforzare il panel test.

Il panel test si è rivelato uno strumento indispensabile per verificare la qualità degli oli d'oliva ma, a venticinque anni dalla sua introduzione, va migliorato con l'aiuto della ricerca. ASSITOL, l'associazione degli industriali oleari aderente a Confindustria, plaude alle iniziative come quella della Società Italiana della sostanze grasse che, in un convegno sull'analisi sensoriale, organizzato pochi giorni fa a Sanremo, ha rilanciato il ruolo di questo metodo nel settore oleario.



“Dobbiamo rafforzare la ricerca della qualità utilizzando i mezzi innovativi che la scienza ci mette a disposizione - afferma Angelo Cremonini, presidente del Gruppo olio d'oliva di ASSITOL. La nostra associazione intende impegnarsi al fianco delle aziende e delle università, sostenendo lo studio di nuovi strumenti che possono migliorare l'applicazione dell'analisi organolettica”.

L'associazione auspica, al riguardo, il confronto tra ricercatori, e la divulgazione dei risultati scientifici sulle tecniche innovative a sostegno del panel test. In particolare, spiega Cremonini, “dal coordinamento del lavoro dei ricercatori ci aspettiamo la definizione di standards, che replichino in modo oggettivo i valori del panel attuale, e un'analisi semplice e di facile applicazione per gli operatori del settore”.

La nuova frontiera, in questo senso, sono i composti volatili, molecole che i nostri recettori sensoriali identificano, e di cui è possibile decodificare la presenza attraverso precisi parametri chimici. “A Sanremo - spiega il presidente del Gruppo olio d'oliva - buona parte dell'analisi scientifica degli esperti si è concentrata sull'impiego di questi nuovi strumenti scientifici che, una volta messi a punto, potranno rendere ancora più oggettivi gli attuali metodi di controllo della qualità e autenticità degli oli”.

Al riguardo ASSITOL stigmatizza, ancora una volta, l'esiguità di fondi stanziati per la ricerca, fenomeno che colpisce anche il comparto oleario. “Si parla spesso del ruolo strategico del nostro extravergine in ambito economico e culturale - sottolinea Cremonini -. Ci si dimentica, però, che per valorizzare i pregi di un alimento e garantirne la sicurezza al consumatore, l'apporto della scienza resta essenziale”. L'industria olearia intende fare la sua parte. “Siamo pronti a collaborare con tutti - osserva Cremonini - confidando in un approccio più attivo da parte delle istituzioni del settore”.

Un'analisi sensoriale rafforzata da nuovi mezzi di analisi si coniuga con un altro elemento già esistente, pensato a garanzia del consumatore: il SIAN. Il sistema informatico che monitora tutti i movimenti dell'olio d'oliva, documentati nei Registri di carico e scarico delle aziende, consente infatti agli enti di controllo del settore possono verificare in via telematica. “Se tutto questo diventerà realtà in tutta l'Unione Europea - pronostica il presidente Cremonini - i nostri oli potranno contare su una tracciabilità sempre più precisa e vigorosa”.

In questo quadro a metà strada tra norme e scienza, il consumatore non deve perdere la sua centralità. “Gli italiani amano l'olio d'oliva ma non lo conoscono abbastanza - conclude Cremonini -. Ecco perché da sempre ribadiamo l'importanza dell'educazione all'assaggio, che permette di sperimentare e confrontare oli diversi, da introdurre poi nella cucina di tutti i giorni, a seconda del gusto e delle occasioni”.

Fonte: ASSITOL.

17/10/2017