



Trialtest Plus Nocciola

Evento	Trialtest Plus
Data	28 novembre 2020
Committente	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa
Codice report	R0038

Good Senses
S.r.l. Galleria V.
Veneto 9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it



Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E

		Firme
Codice report	Sintesi R0038	
Tipologia campioni	Nocciola	
Committente	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	
Metodi impiegati	Trialtest Plus	
Data emissione	3 dicembre 2020	
Data arrivo campioni	25 novembre 2020	
Preparazione test	Novella Bagna, Assistente ALMA	
Conduzione panel	Gian Paolo Braceschi	
Elaborazione dati	Novella Bagna	
Commento dati	Novella Bagna	
Controllo report	Gian Paolo Braceschi	
Emissione report	Gian Paolo Braceschi	
Note		

Lista di distribuzione	Data invio/consegna
Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	4 dicembre 2020
Good Senses S.r.l.	4 dicembre 2020

Riservatezza

Il presente report rappresenta la sintesi dei risultati ottenuti dall'analisi sensoriale dei prodotti testati da Good Senses S.r.l. presso ALMA Colorno (PR).

Software impiegati nell'elaborazione e relativi parametri

BIG SENSORY SOFT 2.0
 © 2018 Centro Studi Assaggiatori
 © 2018 Gian Paolo Braceschi, Nicola De Franceschi, Carlo Odello, Luigi Odello, Davide Ragazzi, Alberto Ugolini

Good Senses S.r.l.

Galleria V. Veneto
 9
 25128 Brescia
 ITALY

E: info@goodsenses.it
 T: +39 030 381558
 F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
 Numero REA: BS - 594047
 PEC: goodsenses@pcert.it



LICENSEE

Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E

Indice

Indice.....	3
Sintesi dei risultati.....	3
Nocciole crude	3
Nocciole tostate.....	8
Biscotto alle nocciole	14
Descrizione sintetica del metodo	18
Trialtest – test ad alta utilità informativa	18
La definizione dei descrittori utilizzati	20

Sintesi dei risultati

Scopo del presente test è quello di mettere a confronto i profili di percezione tra la Nocciola Piemonte IGP delle Langhe (di collina) e la Nocciola Piemonte IGP (di pianura) al fine di valutarne le caratteristiche sensoriali discriminanti, messe anche a confronto con un campione di provenienza Turchia.

A tale scopo sono state valuate tre tipologie di campioni:

1. Nocciole al naturale;
2. Nocciole tostate;
3. Biscotti alle Nocciole.

NOCCIOLE CRUDE

Nella tabella seguente sono riportati i campioni analizzati con le relative codifiche.

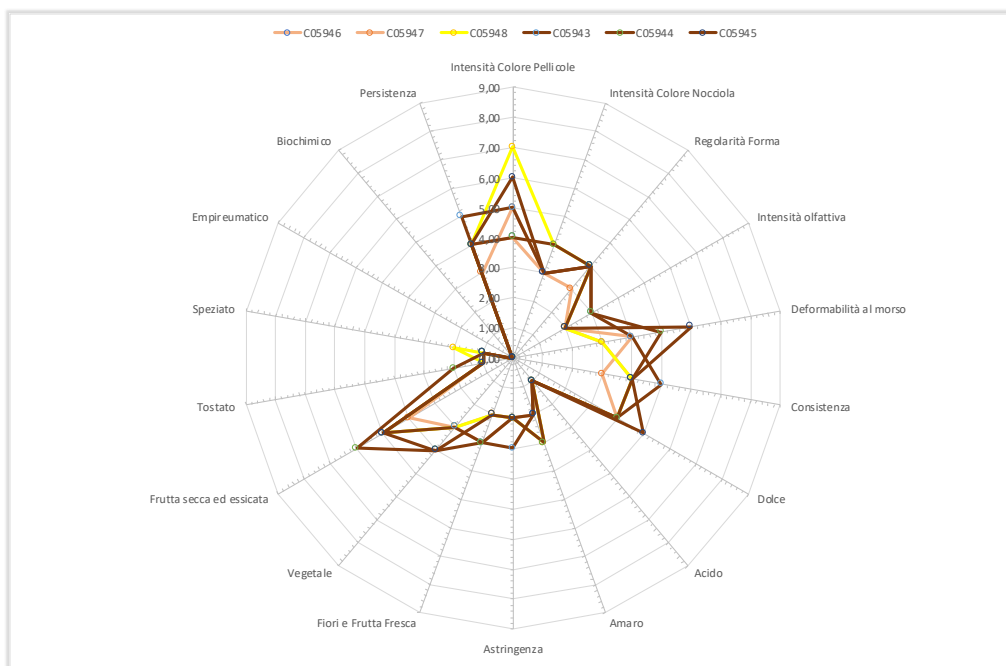
Codice	Prodotto	Provenienza	Lotto
C05946	Nocciola 4- Nocciola Piemonte IGP	Piemonte Pianura	L 161120
C05947	Nocciola 5- Nocciola Piemonte IGP	Piemonte Pianura	L 1
C05946 Rep	Nocciola 4 - Nocciola Piemonte IGP	Piemonte Pianura	L 161120
C05948	Nocciola 6 Turchia - Nocciola provenienza Turchia	Turchia	L MZ020-0419-10 - NM0323
C05943	Nocciola 1 - Nocciola Piemonte IGP delle Langhe	Piemonte Collina	L 110
C05944	Nocciola 2 - Nocciola Piemonte IGP delle Langhe	Piemonte Collina	L 0237C
C05945	Nocciola 3 - Nocciola Piemonte IGP delle Langhe	Piemonte Collina	L VNIGP0007/20 - CN 0004/20-B

I campioni sono stati prelevati direttamente dai produttori tra i lotti destinati alla commercializzazione.

Nel grafico successivo troviamo rappresentati con linea più scura le Nocciole Piemonte IGP delle Langhe e con righe più chiare le Nocciole Piemonte IGP (in giallo è rappresentata la nocciola di provenienza Turchia).

Dall'analisi dei dati si evincono alcune differenze a livello della deformabilità al morso e consistenza e delle componenti aromatiche in particolare vegetale e frutta secca.

Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E



Per meglio caratterizzare le differenze tra i campioni riportiamo le elaborazioni dei descrittori espressi dai giudici in modo libero in funzione delle percezioni dei campioni. Nelle tabelle sotto riportate possiamo notare che le Nocciole Piemonte IGP delle Langhe presentano una maggiore complessità aromatica con in particolare sentori di Noce, Legno e Corteccia, Vaniglia e Noce moscata. Mentre nelle Nocciole Piemonte IGP prevalgono sentori di Legno, Mandorla, Corteccia, Vaniglia, Mela. Nelle Nocciole Turche notiamo alcuni descrittori comuni come Legno, Noce, Cannella e Mandorla a cui però si affiancano Sottobosco, Patata cruda, Cuoio, Cocco e Carota.

Nocciole Piemonte IGP delle Langhe crude

DESCRITTORI	C05943	C05944	C05945
Frutta secca ed essicata Noce	0,71	0,67	0,88
Vegetale Legno	0,51	0,55	0,58
Vegetale Corteccia	0,43	0,33	0,47
Speziato Noce moscata	0,39	0,14	0,19
Speziato Vaniglia	0,39	0,00	0,24
Vegetale Crusca	0,36	0,00	0,00
Biochimico Terra	0,33	0,00	0,14
Frutta secca ed essicata Castagna	0,30	0,00	0,00
Tostato affumicato	0,30	0,00	0,00
Biochimico umido	0,27	0,19	0,14
Speziato Cuoio	0,24	0,19	0,24
Fiori e Frutta Fresca Limone	0,19	0,30	0,00
Biochimico yogurt	0,19	0,24	0,00
Fiori e Frutta Fresca Cocco	0,19	0,00	0,00
Tostato Cenere	0,19	0,00	0,00
Vegetale Terra	0,14	0,24	0,19
Frutta secca ed essicata Arachidi	0,14	0,19	0,19
Frutta secca ed essicata Mandorla	0,14	0,19	0,14

Good Senses
S.r.l.

Galleria V. Veneto
9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it



Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E

DESCRITTORI	C05943	C05944	C05945
Biochimico Cimice	0,14	0,19	0,00
Fiori e Frutta Fresca Prugna	0,14	0,14	0,14
Fiori e Frutta Fresca Mela	0,14	0,14	0,00
Speziato Tabacco	0,14	0,00	0,24
Vegetale Fieno	0,14	0,00	0,24
Fiori e Frutta Fresca Camomilla	0,14	0,00	0,14
Fiori e Frutta Fresca Ciliegia	0,14	0,00	0,00
Vegetale Fagiolini	0,00	0,36	0,00
Speziato Cioccolato	0,00	0,33	0,00
Vegetale Carciofo	0,00	0,33	0,00
Vegetale Fogliame	0,00	0,33	0,00
Vegetale Sottobosco	0,00	0,33	0,00
Biochimico Tartufo	0,00	0,27	0,14
Frutta secca ed essicata Pinoli	0,00	0,27	0,00
Fiori e Frutta Fresca Cachi	0,00	0,24	0,00
Speziato Liquore	0,00	0,24	0,00
Fiori e Frutta Fresca Miele	0,00	0,19	0,24
Biochimico Legno bagnato	0,00	0,19	0,19
Fiori e Frutta Fresca Corteccia	0,00	0,19	0,14
Speziato Liquerizia	0,00	0,19	0,14
Biochimico Rancido	0,00	0,19	0,00
Vegetale Patata cruda	0,00	0,19	0,00
Vegetale Muffa	0,00	0,14	0,14
Frutta secca ed essicata dattero	0,00	0,14	0,00
Vegetale Funghi	0,00	0,14	0,00
Speziato caramello	0,00	0,00	0,33
Tostato Pane	0,00	0,00	0,33
Vegetale Mirto	0,00	0,00	0,33
Fiori e Frutta Fresca Foglie secche	0,00	0,00	0,24
Speziato Ginepro	0,00	0,00	0,19
Vegetale Zucca	0,00	0,00	0,19
Biochimico Conservanti	0,00	0,00	0,14

Nocciole Piemonte IGP crude

DESCRITTORI	C05946	C05947
Vegetale Legno	0,78	0,85
Frutta secca ed essicata Mandorla	0,51	0,27
Vegetale Corteccia	0,36	0,19
Fiori e Frutta Fresca Mela	0,30	0,19
Speziato Vaniglia	0,30	0,19
Frutta secca ed essicata dattero	0,27	0,00
Speziato Cioccolato	0,27	0,00
Frutta secca ed essicata Arachidi	0,24	0,27
Vegetale Fieno	0,24	0,00
Biochimico Terra	0,19	0,30
Fiori e Frutta Fresca Corteccia	0,19	0,00

Good Senses
S.r.l.

Galleria V. Veneto
9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it



Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E

DESCRITTORI	C05946	C05947
Speziato	0,19	0,00
Frutta secca ed essicata Noce	0,00	0,41
Speziato Ginepro	0,00	0,36
Speziato Tabacco	0,00	0,30
Vegetale Muschio	0,00	0,27
Speziato cannella	0,00	0,19
Vegetale Terra	0,00	0,19
Biochimico Rancido	0,00	0,14
Fiori e Frutta Fresca Rosa	0,00	0,14
Speziato Liquerizia	0,00	0,14
Speziato pepe nero	0,00	0,14
Biochimico Cimice	0,00	0,00

Nocciole Turche crude

DESCRITTORI	C05948
Vegetale Corteccia	0,88
Frutta secca ed essicata Noce	0,67
Frutta secca ed essicata Mandorla	0,58
Vegetale Legno	0,55
Speziato cannella	0,39
Fiori e Frutta Fresca Cocco	0,33
Speziato Cuoio	0,33
Vegetale Carota	0,30
Vegetale Patata cruda	0,27
Vegetale Sottobosco	0,27
Frutta secca ed essicata Cocco essiccato	0,24
Fiori e Frutta Fresca Limone	0,19
Speziato Cumino	0,19
Speziato Noce moscata	0,19
Speziato Tabacco	0,19
Speziato Vaniglia	0,19
Vegetale Muschio	0,19
Vegetale Terra	0,19
Biochimico Rancido	0,14
Fiori e Frutta Fresca Corteccia	0,14
Fiori e Frutta Fresca Prugna	0,14
Frutta secca ed essicata dattero	0,14
Speziato Fava di Cioccolato	0,14
Vegetale Fieno	0,14

STATISTICHE NOCCIOLE CRUDE CHIMICHE SENSORIALI

Di seguito sono riportati i risultati della statistiche tramite Analisi delle Corrispondenze Multiple tra i descrittori oggettivi e liberi dell'analisi sensoriale ed i risultati delle analisi chimiche.

Good Senses S.r.l.

Galleria V. Veneto
9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it



LICENSEE

Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E

I descrittori e le molecole in relazione con i diversi campioni di Nocciola:

- Nocciola Piemonte IGP: eptanale e acido valerico.
- Nocciola Piemonte IGP delle Langhe: Intensità olfattiva, esano, o-xilene e acetatodi etile.
- Nocciola Turca: intensità di colore pellicole, speziato, esanale, 2-pentano e etanolo.

Nei descrittori liberi:

- Nocciola Piemonte IGP: arachide, fieno e legno, isopropanolo, 2-metilbutanale.
- Nocciola Piemonte IGP delle Langhe: stirene, decanale, tredcano, speziato.
- Nocciola Turca: etanolo, alfa-pinene, ottanale, corteccia.

Good Senses S.r.l.

Galleria V. Veneto
9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it



Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E

NOCCIOLE TOSTATE

Nella tabella seguente sono riportati i campioni analizzati con le relative codifiche.

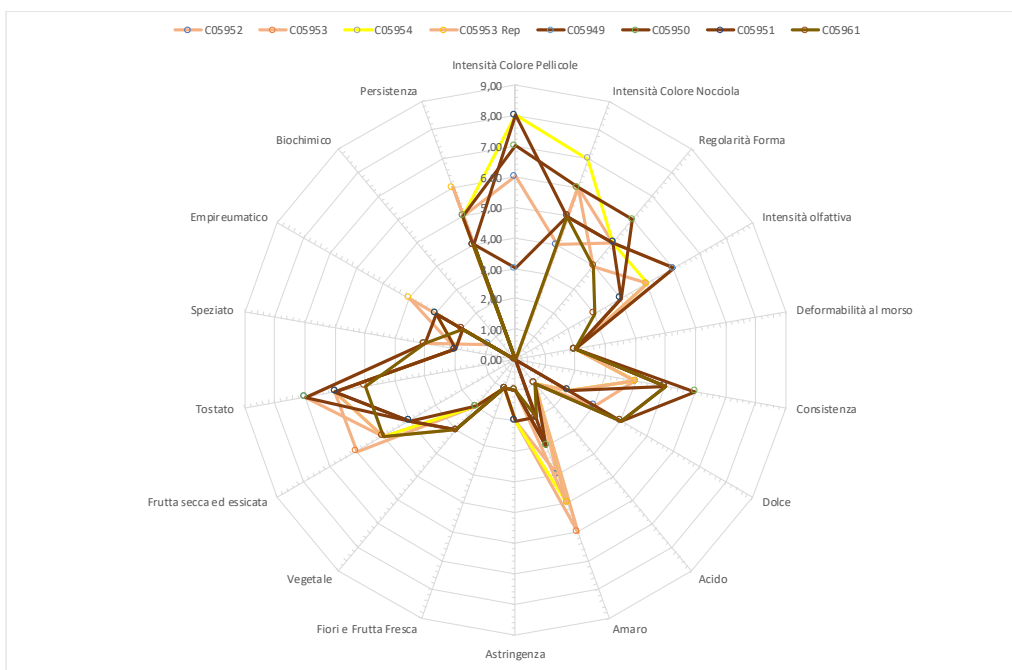
Codice	Prodotto	Provenienza	Lotto
C05952	Nocciola 4 Tostata - 150° 40 Min. - Nocciola Piemonte IGP	Piemonte Pianura	L 25/11/2020
C05953	Nocciola 5 Tostata - 150° 40 Min. - Nocciola Piemonte IGP	Piemonte Pianura	L 25/11/2020
C05954	Nocciola 6 Tostata - 150° 40 Min.- Nocciola provenienza Turchia	Turchia	L 25/11/2020
C05953 Rep	Nocciola 5 Tostata - 150° 40 Min. - Nocciola Piemonte IGP	Piemonte Pianura	L 25/11/2020
C05949	Nocciola 1 Tostata - 150° 40 Min. - Nocciola Piemonte IGP delle Langhe	Piemonte Collina	L 25/11/2020
C05950	Nocciola 2 Tostata - 150° 40 Min. - Nocciola Piemonte IGP delle Langhe	Piemonte Collina	L 25/11/2020
C05951	Nocciola 3 Tostata - 150° 40 Min. - Nocciola Piemonte IGP delle Langhe	Piemonte Collina	L 25/11/2020
C05961	Nocciola 1 Tostata - Ind. - Nocciola Piemonte IGP delle Langhe	Piemonte Collina	L100

I campioni sono stati tostati alle medesime condizioni di tempo e temperatura.

Nel grafico successivo troviamo rappresentati con linea più scura le Nocciole Piemonte IGP delle Langhe e con righe più chiare le Nocciole Piemonte IGP (in giallo è rappresentata la nocciola di provenienza Turchia).

Dall'analisi dei dati si evincono meno differenze di percezione nei prodotti tostati rispetto ai corrispondenti crudi, si evidenzia però una minor percezione dell'amaro dei campioni di Nocciola Piemonte IGP delle Langhe rispetto ai campioni di Nocciole Piemonte IGP con la medesima tostatura.

Il campione C05961, Nocciola Piemonte IGP delle Langhe con tostatura industriale presenta, rispetto ai campioni simili ma con tostatura artigianale, minor impatto olfattivo, meno amaro e minori aromi di tostato.



Good Senses S.r.l.

Galleria V. Veneto
9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it



Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E

Per meglio caratterizzare le differenza tra i campioni riportiamo le elaborazioni dei descrittori espressi dai giudici in modo libero in funzione delle percezioni dei campioni. Anche sui campioni di tostato possiamo notare che le Nocciole Piemonte IGP delle Langhe presentano una maggiore complessità aromatica con, in particolare, sentori di Cannella, Crosta di pane, Caramello, Arachide, Legno, Sottobosco, Caffè e bruciato. Per le Nocciole Piemonte IGP prevalgono sentori di Pop corn, Legno, Cioccolato e Caramello bruno.

Nelle Nocciole Turche notiamo molti descrittori legati alla sfera del tostato e speziato tra cui principalmente: Cannella, Mais, Crosta di pane, Cacao, Caldarroste, Caramello e Bruciato.

Nocciole Piemonte IGP delle Langhe tostate

DESCRITTORI	C05949	C05950	C05951
Speziato Cannella	0,55	0,61	0,95
Frutta secca ed essicata Arachide	0,40	0,40	0,40
Tostato Caramello	0,40	0,38	0,38
Tostato Crosta di pane	0,40	0,38	0,35
Tostato Legno	0,38	0,40	0,35
Empireumatico Bruciato	0,38	0,35	0,20
Frutta secca ed essicata Noci	0,35	0,73	0,57
Empireumatico Caffè	0,35	0,35	0,32
Vegetale Sottobosco	0,35	0,00	0,00
Empireumatico Affumicato	0,32	0,38	0,29
Empireumatico Cioccolato	0,32	0,29	0,29
Vegetale Resina	0,32	0,00	0,00
Vegetale Corteccia	0,29	0,32	0,32
Vegetale Funghi	0,29	0,00	0,00
Frutta secca ed essicata legno	0,25	0,29	0,00
Empireumatico Tabacco	0,25	0,25	0,20
Speziato Caffè in chicchi	0,25	0,14	0,14
Speziato Vaniglia	0,25	0,00	0,20
Biochimico vernice	0,25	0,00	0,00
Fiori e Frutta Fresca Vaniglia	0,25	0,00	0,00
Frutta secca ed essicata Albicocca essicata	0,25	0,00	0,00
Tostato Caffè	0,25	0,00	0,00
Tostato legnoso	0,25	0,00	0,00
Empireumatico Brace	0,20	0,20	0,14
Vegetale Erba	0,20	0,20	0,00
Tostato tabacco	0,20	0,14	0,20
Tostato Caldarroste	0,20	0,00	0,20
Fiori e Frutta Fresca Agrumato	0,20	0,00	0,00
Fiori e Frutta Fresca Foglie secche	0,20	0,00	0,00
Frutta secca ed essicata Castagna	0,20	0,00	0,00
Speziato Salvia	0,20	0,00	0,00
Tostato Caramello	0,14	0,29	0,64
Vegetale Corteggia	0,14	0,20	0,20
Fiori e Frutta Fresca Arancia	0,14	0,00	0,00
Speziato Alloro	0,14	0,00	0,00

Good Senses
S.r.l.

Galleria V. Veneto
9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it



LICENSEE

Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E

DESCRITTORI	C05949	C05950	C05951
Vegetale Corteccia	0,14	0,00	0,00
Vegetale Arachidi	0,00	0,38	0,00
Speziato Cioccolato	0,00	0,35	0,45
Frutta secca ed essicata Arachide salato	0,00	0,35	0,25
Tostato Pop corn	0,00	0,35	0,00
Vegetale Erba fresca	0,00	0,32	0,20
Tostato Mais	0,00	0,32	0,00
Tostato Cacao	0,00	0,25	0,20
Tostato Vaniglia	0,00	0,25	0,20
Frutta secca ed essicata noci	0,00	0,25	0,14
Tostato cacao	0,00	0,25	0,14
Frutta secca ed essicata Cacao	0,00	0,25	0,00
Tostato caffè	0,00	0,25	0,00
Vegetale Pino	0,00	0,25	0,00
Vegetale Cicoria	0,00	0,20	0,00
Vegetale Fieno	0,00	0,20	0,00
Fiori e Frutta Fresca Miele di castagno	0,00	0,14	0,20
Fiori e Frutta Fresca Albicocca	0,00	0,14	0,00
Fiori e Frutta Fresca Prugna	0,00	0,14	0,00
Fiori e Frutta Fresca Rucola	0,00	0,14	0,00
Frutta secca ed essicata Pesca disidratata	0,00	0,14	0,00
Speziato arachidi	0,00	0,00	0,29
Speziato Cannella	0,00	0,00	0,29
Tostato Cioccolato	0,00	0,00	0,29
Vegetale Legno	0,00	0,00	0,29
Frutta secca ed essicata Fichi secchi	0,00	0,00	0,25
Tostato Mandorle	0,00	0,00	0,25
Tostato Pinoli	0,00	0,00	0,25
Vegetale Terroso	0,00	0,00	0,25
Frutta secca ed essicata Pinolo	0,00	0,00	0,20
Biochimico Muffa	0,00	0,00	0,14
Vegetale Origano	0,00	0,00	0,14

Nocciole Piemonte IGP tostate

DESCRITTORI	C05952	C05953	C05961
Tostato Legno	0,38	0,32	0,29
Tostato pop corn	0,38	0,14	0,00
Speziato Cioccolato	0,35	0,00	0,25
Empireumatico Affumicato	0,29	0,35	0,20
Tostato Caramello bruno	0,29	0,00	0,00
Frutta secca ed essicata legno	0,25	0,29	0,20
Vegetale Pigna	0,20	0,25	0,00
Fiori e Frutta Fresca Floreale	0,20	0,00	0,00
Speziato Chiodi di garofalo	0,20	0,00	0,00
Speziato Noce moscata	0,00	0,45	0,00
Vegetale Corteccia	0,00	0,40	0,32
Frutta secca ed essicata Castagna	0,00	0,38	0,00

Good Senses
S.r.l.

Galleria V. Veneto
9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it



LICENSEE

Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E

DESCRITTORI	C05952	C05953	C05961
Frutta secca ed essicata Noci	0,00	0,35	0,57
Frutta secca ed essicata Arachide	0,00	0,35	0,35
Empireumatico Caffè	0,00	0,32	0,20
Frutta secca ed essicata Spiedo	0,00	0,32	0,00
Tostato Crosta di pane	0,00	0,32	0,00
Fiori e Frutta Fresca Miele di castagno	0,00	0,29	0,29
Speziato Caffè in chicchi	0,00	0,29	0,20
Empireumatico Cioccolato	0,00	0,25	0,25
Speziato Liquirizia	0,00	0,25	0,14
Vegetale Corteggia	0,00	0,25	0,14
Fiori e Frutta Fresca Agrumi	0,00	0,25	0,00
Vegetale Fieno	0,00	0,25	0,00
Empireumatico Tabacco	0,00	0,20	0,14
Empireumatico cenere	0,00	0,20	0,00
Fiori e Frutta Fresca Arancia	0,00	0,20	0,00
Frutta secca ed essicata Fiori secchi profumo ambiente	0,00	0,20	0,00
Frutta secca ed essicata Ghianda	0,00	0,20	0,00
Speziato Chiodi di garofano	0,00	0,20	0,00
Vegetale Caldarroste	0,00	0,20	0,00
Tostato caffè	0,00	0,14	0,14
Biochimico Acqua salmastra	0,00	0,14	0,00
Speziato Caffè	0,00	0,14	0,00
Tostato Cioccolato	0,00	0,14	0,00
Vegetale Resina	0,00	0,14	0,00
Tostato Nutella	0,00	0,00	0,64
Speziato Cannella	0,00	0,00	0,55
Speziato Nutella	0,00	0,00	0,38
Tostato Crosta di pane	0,00	0,00	0,35
Tostato Caramello	0,00	0,00	0,29
Speziato arachidi	0,00	0,00	0,25
Speziato Noce moscata	0,00	0,00	0,25
Tostato Cacao	0,00	0,00	0,25
Tostato Caffè	0,00	0,00	0,25
Tostato Pinoli	0,00	0,00	0,25
Tostato Vaniglia	0,00	0,00	0,25
Vegetale Alloro	0,00	0,00	0,25
Vegetale Legno	0,00	0,00	0,25
Biochimico vernice	0,00	0,00	0,20
Fiori e Frutta Fresca Camomilla	0,00	0,00	0,20
Fiori e Frutta Fresca Cocco	0,00	0,00	0,20
Frutta secca ed essicata Arachide salato	0,00	0,00	0,20
Frutta secca ed essicata Fichi mandorlati	0,00	0,00	0,20
Frutta secca ed essicata Fichi secchi	0,00	0,00	0,20
Vegetale Erba secca	0,00	0,00	0,20
Vegetale Terroso	0,00	0,00	0,20
Biochimico Muffa	0,00	0,00	0,14
Empireumatico Brace	0,00	0,00	0,14

Good Senses
S.r.l.

Galleria V. Veneto
9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it



Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E

DESCRITTORI	C05952	C05953	C05961
Empireumatico Bruciato	0,00	0,00	0,14
Speziato Cacao	0,00	0,00	0,14
Tostato cacao	0,00	0,00	0,14
Tostato Caramello	0,00	0,00	0,14
Vegetale Erba	0,00	0,00	0,14

Nocciole tostate Turche

DESCRITTORI	C05954
Speziato Cannella	0,53
Tostato Cacao	0,45
Tostato Mais	0,45
Tostato Crosta di pane	0,40
Vegetale Caldarroste	0,40
Empireumatico Bruciato	0,38
Empireumatico Caffè	0,38
Speziato Cacao	0,38
Tostato Caramello	0,38
Tostato Legno	0,38
Empireumatico Affumicato	0,35
Empireumatico Cioccolato	0,35
Tostato caffè	0,35
Tostato Caffè	0,35
Empireumatico Camino	0,29
Empireumatico Tabacco	0,25
Fiori e Frutta Fresca Erba secca	0,25
Fiori e Frutta Fresca Nocciolo della cigliegia	0,25
Frutta secca ed essicata Arachide	0,25
Frutta secca ed essicata legno	0,25
Frutta secca ed essicata Noci	0,25
Frutta secca ed essicata Pinoli tostati	0,25
Speziato Caffè in chicchi	0,25
Speziato Chiodi di garofano	0,25
Vegetale Corteccia	0,25
Fiori e Frutta Fresca Miele dacacia	0,20
Frutta secca ed essicata Mandorla	0,20
Speziato Pepe bianco	0,20
Tostato Noce	0,20
Vegetale Corteggia	0,20
Vegetale Resina	0,20
Speziato Cioccolato	0,14
Speziato Pepe	0,14
Tostato pop corn	0,14
Vegetale Caldarroste	0,14

Good Senses
S.r.l.

Galleria V. Veneto
9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it



Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E

STATISTICHE NOCCIOLE TOSTATE CHIMICHE SENSORIALI

Di seguito sono riportati i risultati delle statistiche tramite Analisi della Corrispondenze Multiple tra i descrittori oggettivi e liberi dell'analisi sensoriale ed i risultati delle analisi chimiche.

Descrittori e molecole in relazione con i diversi campioni di Nocciola:

- Nocciola Piemonte IGP: amaro, tostato, frutta secca, 2,5-dimetilfurano, pentanone e acido valerico.
- Nocciola Piemonte IGP delle Langhe: piridina, toluene, 3-metilbutanolo, 2-metilbutanolo.
- Nocciola Turca: Intensità colore nocciola, eptanale, 2-pentilfurano.

Descrittori liberi:

- Nocciola Piemonte IGP: 2,5-dimetilfurano, 2-pentanone, acido valerico, .
- Nocciola Piemonte IGP delle Langhe: 3-metilbutanolo, acetaldeide, etilbenzene.
- Nocciola Turca: 2-pentilfurano, eptanale, 2-butanolo.

Good Senses S.r.l.

Galleria V. Veneto
9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it



Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E

BISCOTTO ALLE NOCCIOLE

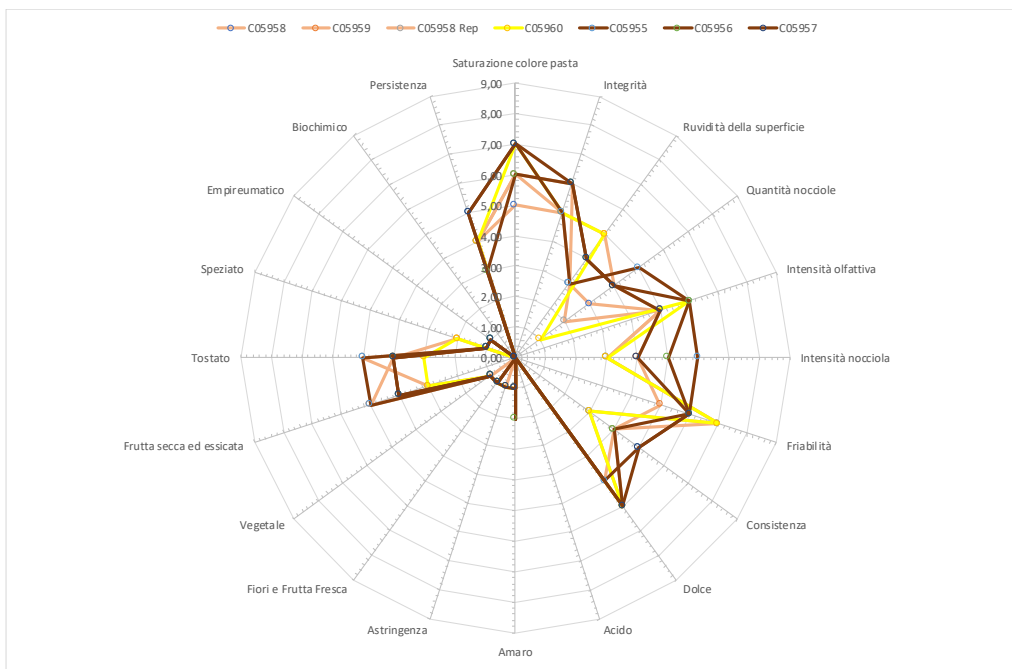
Nella tabella seguente sono riportati i campioni analizzati con le relative codifiche.

Codice	Prodotto	Provenienza	Lotto
C05958	Nocciola 4 Biscotto - 180° 16 Min - Nocciola Piemonte IGP	Piemonte Pianura	L 25/11/2020
C05959	Nocciola 5 Biscotto - 180° 16 Min - Nocciola Piemonte IGP	Piemonte Pianura	L 25/11/2020
C05958 Rep	Nocciola 4 Biscotto - 180° 16 Min - Nocciola Piemonte IGP	Piemonte Pianura	L 25/11/2020
C05960	Nocciola 6 Biscotto - 180° 16 Min - Nocciola provenienza Turchia	Turchia	L 25/11/2020
C05955	Nocciola 1 Biscotto - 180° 16 Min - Nocciola Piemonte IGP delle Langhe	Piemonte Collina	L 25/11/2020
C05956	Nocciola 2 Biscotto - 180° 16 Min - Nocciola Piemonte IGP delle Langhe	Piemonte Collina	L 25/11/2020
C05957	Nocciola 3 Biscotto - 180° 16 Min - Nocciola Piemonte IGP delle Langhe	Piemonte Collina	L 25/11/2020

I campioni sono stati lavorati nelle medesime condizioni con l'aggiunta di ingredienti in pari quantità e cotti alle stesse condizioni di tempo e temperatura.

Nel grafico successivo troviamo rappresentati, con linea più scura, i biscotti ottenuti con le Nocciole Piemonte IGP delle Langhe e con righe più chiare quelli ottenuti con le Nocciole Piemonte IGP (in giallo è rappresentato il biscotto ottenuto con la nocciola di provenienza Turchia).

Dall'analisi dei dati si evincono differenze caratterizzanti in particolare nella percezione degli odori di nocciola per via diretta, percepiti maggiormente nei biscotti ottenuti con le Nocciole Piemonte IGP delle Langhe.



Good Senses S.r.l.

Galleria V. Veneto
9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it



Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E

Per meglio caratterizzare le differenza tra i campioni riportiamo le elaborazioni dei descrittori espressi dai giudici in modo libero in funzione delle percezioni.

Anche sui campioni di biscotti possiamo notare che quelli ottenuti con le Nocciole Piemonte IGP delle Langhe presentano una maggiore complessità aromatica dove in particolare emergono gli aromi della frutta secca nocciola e noce oltre a quelli degli ingredienti e della cottura burro, caramello e vaniglia.

In quelli ottenuti con le Nocciole Piemonte IGP prevalgono i sentori di burro, vaniglia e caramello.

Anche nei biscotti ottenuti con le Nocciole Turche notiamo un profilo aromatico molto spostato sugli aromi da cottura e degli ingredienti tra cui principalmente burro, vaniglia, caramello, uniti anche a sentori speziati e agrumati; solo dopo questi, come intensità e frequenza, compaiono descrittori di frutta secca ma principalmente di noce mentre gli aromi di nocciola sono molto deboli.

Biscotti con Nocciole Piemonte IGP delle Langhe tostate

DESCRITTORI	C05955	C05956	C05957
Biochimico burro	1,60	1,46	1,43
Tosato Caramello	1,18	0,86	0,95
Speziato Vaniglia	1,03	0,81	0,53
Frutta secca ed essicata Nocciola	0,99	0,70	1,56
Frutta secca ed essicata Noce	0,78	0,29	0,61
Tostato Caffè	0,70	0,14	0,29
Speziato Cannella	0,61	0,70	0,55
Tostato Zucchero di canna	0,49	0,53	0,29
Tostato Legno	0,40	0,32	0,25
Tostato Cioccolato	0,40	0,14	0,20
Biochimico uovo	0,32	0,32	0,35
Frutta secca ed essicata Arachide	0,32	0,14	0,64
Frutta secca ed essicata Pistacchio	0,29	0,25	0,14
Tostato Caldarroste	0,29	0,14	0,00
Tostato Torrone	0,29	0,00	0,20
Fiori e Frutta Fresca Agrumato	0,25	0,45	0,25
Tostato Pane	0,25	0,29	0,20
Fiori e Frutta Fresca Miele	0,25	0,20	0,40
Fiori e Frutta Fresca Miele di castagno	0,25	0,20	0,20
Frutta secca ed essicata Frutta candita	0,25	0,00	0,29
Speziato Noce moscata	0,25	0,00	0,14
Biochimico Caseoso	0,20	0,25	0,20
Fiori e Frutta Fresca Mela	0,20	0,20	0,14
Fiori e Frutta Fresca Violetta	0,20	0,14	0,14
Frutta secca ed essicata mandorla	0,20	0,00	0,20
Frutta secca ed essicata Uva passa	0,14	0,45	0,49
Fiori e Frutta Fresca Camomilla	0,14	0,20	0,14
Biochimico Rancido	0,14	0,20	0,00
Fiori e frutta fresca Limone	0,14	0,14	0,14
Biochimico Farina	0,14	0,00	0,25
Biochimico Lievito chimico	0,00	0,25	0,14

Good Senses
S.r.l.

Galleria V. Veneto
9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it



Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E

DESCRITTORI	C05955	C05956	C05957
Speziato Pepe	0,00	0,20	0,40
Empireumatico Bruciato	0,00	0,20	0,14
Speziato Pepe rosa	0,00	0,20	0,00
Tostato Cacao	0,00	0,20	0,00
Vegetale Timo	0,00	0,00	0,25
Frutta secca ed essicata Pinoli	0,00	0,00	0,20
Vegetale Funghi	0,00	0,00	0,20

Biscotti con Nocciole Piemonte IGP tostate

DESCRITTORI	C05958	C05959
Biochimico burro	2,49	1,93
Speziato Vaniglia	0,78	0,70
Tosato Caramello	0,74	0,78
Frutta secca ed essicata Nocciola	0,64	0,67
Speziato Cannella	0,40	0,49
Fiori e Frutta Fresca Miele di castagno	0,29	0,14
Tostato Cracker	0,29	0,00
Biochimico Caseoso	0,25	0,25
Fiori e Frutta Fresca Violetta	0,25	0,14
Fiori e Frutta Fresca Ciliegia	0,25	0,00
Frutta secca ed essicata Noce	0,20	0,20
Tostato Pane	0,20	0,20
Biochimico Farina	0,20	0,14
Empireumatico Bruciato	0,20	0,00
Frutta secca ed essicata Cocco	0,20	0,00
Fiori e frutta fresca Limone	0,14	0,00
Tostato Zucchero di canna	0,00	0,45
Biochimico Lievito chimico	0,00	0,29
Biochimico Salame	0,00	0,29
Tostato Cioccolato	0,00	0,29
Fiori e Frutta Fresca Mela	0,00	0,25
Fiori e Frutta Fresca Agrumato	0,00	0,20
Tostato Cacao	0,00	0,20
Fiori e Frutta Fresca Pesca	0,00	0,14

Biscotti con Nocciole Turche tostate

DESCRITTORI	C05960
Biochimico burro	1,95
Speziato Vaniglia	0,74
Speziato Cannella	0,61
Tosato Caramello	0,57
Fiori e Frutta Fresca Agrumato	0,55
Frutta secca ed essicata Noce	0,53
Tostato Zucchero di canna	0,49
Fiori e frutta fresca Limone	0,45
Frutta secca ed essicata mandorla	0,45
Biochimico uovo	0,35

Good Senses
S.r.l.

Galleria V. Veneto
9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it



Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E

DESCRITTORI	C05960
Speziato Zafferano	0,35
Tostato Amaretto	0,35
Biochimico Caseoso	0,32
Frutta secca ed essicata Uva passa	0,29
Tostato Legno	0,29
Fiori e Frutta Fresca Camomilla	0,25
Frutta secca ed essicata Pinoli	0,25
Speziato cardamomo	0,25
Speziato Chiodi di garofano	0,25
Speziato Noce moscata	0,25
Tostato Pane	0,25
Vegetale Salvia	0,25
Biochimico Rancido	0,20
Fiori e Frutta Fresca Mela	0,20
Fiori e Frutta Fresca Miele	0,20
Fiori e Frutta Fresca Miele di castagno	0,20
Fiori e Frutta Fresca Tisana	0,20
Frutta secca ed essicata Nocciola	0,20
Vegetale Funghi	0,20
Fiori e frutta fresca fiori	0,14

Good Senses S.r.l.

Galleria V. Veneto
9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it



Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E

DESCRIZIONE SINTETICA DEL METODO

TRIALTEST – TEST AD ALTA UTILITÀ INFORMATIVA

I test ad alta utilità informativa rappresentano, nel campo dell'analisi sensoriale applicata, la maggiore innovazione degli ultimi tempi. Il loro obiettivo è quello di ottenere la massima informazione, con un elevato grado di attendibilità, in tempi ridotti, impiegando un panel di giudici esperti e tecniche statistiche mirate. Vediamo quindi gli elementi salienti di Trialtest messo a punto dal Centro Studi Assaggiatori.

GOOD SENSES		Prodotto	Data	Giudice	Trialcard Plus - Nocciola																
Codice giudice		A B C D E F G H I L M N O P Q R S T U V Z																			
Codice serie		0 1 2 3 4 5 6 7 8 9																			
Codice campione		0 1 2 3 4 5 6 7 8 9																			
Sezione descrittori codificati		Sezione descrittori libe																			
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Percezione visiva	Intensità Colore Pellicole	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Intensità Colore Nocciola	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Regolarità Forma	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
■ Attraenza		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Percezione olfattiva	Int olfattiva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
■ Finezza		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Percezione gust/tattile	Deformabilità al morso	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Consistenza	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
■ Equilibrio	Dolce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Acido	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Amaro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Astringenza	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Percezione retroolfattiva	Fiori e Frutta Fresca	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Vegetale	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Frutta secca ed essicata	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Tostato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Speziato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Empireumatico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Biochimico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Persistenza	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	■ Finezza	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
■ Ricchezza	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
■ Livello edonico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

Good Senses S.r.l.

Galleria V. Veneto
9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it



Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E



Prodotto	Data	Giudice
----------	------	---------

Trialcard Plus - Biscotto Nocciola



Codice giudice

A B C D E F G H I L M N O P Q R S T U V Z
A B C D E F G H I L M N O P Q R S T U V Z

Codice serie

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Codice campione

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Sezione descrittori codificati

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Sezione descrittori libe 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Percezione visiva	Saturazione colore pasta	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Percezione visiva		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
	Integrità	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
	Ruvidità della superficie	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
	Quantità nocciole	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
■ Attraenza		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		
Percezione olfattiva	Intensità olfattiva	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		
	Intensità nocciola	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		
■ Finezza		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		
Percezione gust/tattile	Friabilità	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		
	Consistenza	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		
	Dolce	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		
	Acido	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		
	Amaro	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		
Percezione retrofattiva	Astringenza	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Percezione retrofattiva		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
	■ Equilibrio			0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
	Fiori e Frutta Fresca	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
	Vegetale	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
	Frutta secca ed essicata	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
	Tostato	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
	Speziato	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
	Empireumatico	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
	Biochimico	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
	Persistenza	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
■ Finezza		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		
■ Ricchezza		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		
■ Livello edonico		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		

Good Senses S.r.l.

Galleria V. Veneto 9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it



Anno	Committente	Oggetto	Data	Codice	Posizione	Stato
2020	Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa	TT plus Nocciola	28/11/2020	R0038	Archivio	E

LA DEFINIZIONE DEI DESCRITTORI UTILIZZATI

- **Intensità colore pellicole:** livello di saturazione del colore della pigmentazione della pellicola esterna.
- **Intensità colore nocciola:** livello di saturazione del colore della pigmentazione della nocciola.
- **Regolarità forma:** Livello di omogenità e regolarità della forma.
- **Saturazione colore pasta:** livello di saturazione del colore della pasta (Biscotto).
- **Integrità:** Livello di integrità del biscotto.
- **Ruvidità della superficie:** Livello di ruvidità della superficie esterna (Biscotto).
- **Quantità nocciole:** quantità di nocciole visibilmente presenti nell'impasto (Biscotto).
- **Attrazione:** piacevolezza visiva della nocciola in esame.
- **Intensità olfattiva:** impatto globale degli odori per via diretta.
- **Intensità nocciola:** impatto globale della percezione diretta degli odori di nocciola (solo per il biscotto).
- **Deformabilità al morso:** livello di gommosità rilevato al primo morso massimo quando elastica e gommosa, tendende a zero più si spacca nettamente.
- **Consistenza:** resistenza alla rottura, durezza.
- **Dolce:** intensità del sapore dolce.
- **Acido:** percezione acida rilevabile come una corrente elettrica che vaga sulla lingua e subito scompare.
- **Amaro:** intensità del sapore amaro.
- **Astringente:** percezione di allappante che si coglie, nell'arco di circa 15 secondi, sensazione di raggrinzimento e/o di cuoificazione della mucosa del cavo orale.
- **Equilibrio:** livello di bilanciamento tra dolce, acido, amaro e astringenza.
- **Intensità olfattiva:** intensità degli odori per olfazione diretta indipendentemente dalla loro piacevolezza.
- **Fiori e frutta fresca:** note floreali generiche ed agrumate, note di miele e di frutta fresca generica o specifica.
- **Vegetale:** note di vegetali freschi, secchi, lessi e balsamici.
- **Frutta secca ed essiccata:** percezione di frutta secca e frutta essiccata.
- **Tostato:** note di cereali, caramello, vaniglia, cacao e pasticceria.
- **Speziato:** pepe, chiodi di garofano, senape, speziato generico, liquirizia e altre.
- **Empireumatico:** tutte le note attribuibili all'area del fritto e del bruciato.
- **Biochimici diversi:** intensità degli odori da alterazioni tipo terra, muffa, fenolico, caseoso/burro, animale, sudore, fermentato, putrefatto, sulfurei, basici, idrocarburi, ossidato/rancido e chimici vari.
- **Persistenza aromi:** durata degli aromi dopo la deglutizione del sorso
- **Finezza:** eleganza e piacevolezza dell'aroma
- **Ricchezza:** complessità dell'aroma
- **Livello edonico:** piacevolezza complessiva

Good
S.r.l.

Senses

Galleria V. Veneto
9
25128 Brescia
ITALY

E: info@goodsenses.it
T: +39 030 381558
F: +39 030 300328

C.F. e P.IVA: 04171510987
Numero REA: BS - 594047
PEC: goodsenses@pcert.it

