



ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO D'OLIVA

NORMA

BICCHIERE PER L'ASSAGGIO DI OLI

1. PREMESSA

La presente Norma si propone di descrivere le caratteristiche del bicchiere da usare per l'analisi organolettica degli oli commestibili (odore, sapore, flavor).

Descrive inoltre il dispositivo di riscaldamento speciale che permette di ottenere e mantenere la temperatura adeguata a quest'analisi.

2. DESCRIZIONE

Lo schema della fig. 1 illustra le caratteristiche che un utensile di questa natura, dovrebbe possedere:

- a) massima stabilità, per evitare rovesciamenti e perdita dell'olio contenuto;
- b) fondo facilmente adattabile alla forma della piastra riscaldante, per consentire riscaldamento omogeneo della base del bicchiere;
- c) restringimento del bordo, per favorire la concentrazione degli odori e agevolarne l'identificazione;
- d) vetro scuro, per evitare che l'assaggiatore percepisca il colore dell'olio, e impedire pregiudizi, inclinazioni o tendenze possano alterare l'obiettività della determinazione.

2.1. Dimensioni

Il bicchiere tipo è rappresentato nella fig. 1 ed ha le seguenti dimensioni:

Capacità totale.....	130 ml \pm 10 ml
Altezza totale.....	60 mm \pm 1 mm
Diametro del bordo	50 mm \pm 1 mm
Diametro della parte piú larga.....	70 mm \pm 1 mm
Diametro della base.....	35 mm \pm 1 mm
Spessore del vetro nelle pareti laterali	1,5 mm \pm 0,2 mm
Spessore del vetro nel fondo	5 mm \pm 1 mm

Ogni bicchiere sarà accompagnato da un vetro di orologio il cui diametro di supera circa 10 mm quello della bocca. Questo vetro servirà di coperchio per evitare la perdita di aroma e l'entrata di polvere.

2.2. Caratteristiche di fabbricazione

Il bicchiere dovrà essere fabbricato con vetro resistente, di colore scuro per impedire l'apprezzamento della colorazione del suo contenuto, ed esente da strisce o da bolle di fusione.

Il bordo dovrà essere regolare, liscio e arrotondato.

Il bicchiere dovrà essere ricotto per resistere alla variazioni di temperatura che dovrà sopportare durante le prove.

2.3. Norme per l'uso

La pulizia dei bicchiere dovrà farsi servendosi di sapone o detersivo non profumati, sciacquando piú volte fino ad eliminare il prodotto impiegato. Si sciacqua, infine, con acqua distillata, si lascia sgocciolare e si asciuga in una stufa di essiccamento.

Non devono usarsi acidi concentrati né miscela cromica.

I bicchieri devono mantenersi nella stufa fino al momento di usarli, o conservarsi in un armadio al riparo da qualsiasi contaminazione di odori estranei.

Prima dell'uso bisognerà odorare ogni bicchiere, verificando l'assenza di qualsiasi odore estraneo. Al preparare la prova bisognerà avere la precauzione di prendere nota della chiave di identificazione di ogni bicchiere e dell'olio corrispondente. Questa corrispondenza chiave/olio sarà nota soltanto all'organizzatore della prova.

3. DISPOSITIVO DI RISCALDAMENTO DEI CAMPIONI

L'esame organolettico dei campioni dovrà farsi a una temperatura determinata che, per gli oli commestibili, è di $28 \pm 2^\circ\text{C}$. All'interno di ogni cabina dovrà porsi, alla portata dell'assaggiatore, un dispositivo di riscaldamento come quello della figura 2. Trattasi di un blocco di alluminio sommerso in un bagno d'acqua regolato termostaticamente per ottenere una temperatura uniforme. Sul blocco, una serie di incavi costituiscono altrettanti alloggiamenti per i bicchieri.. La differenza di temperatura tra il dispositivo di riscaldamento e l'olio dei bicchieri, posti negli incavi deve essere di $\pm 2^\circ\text{C}$.

Fig. 1

BICCHIERE DI ASSAGGIO

(dimensioni in millimetri)

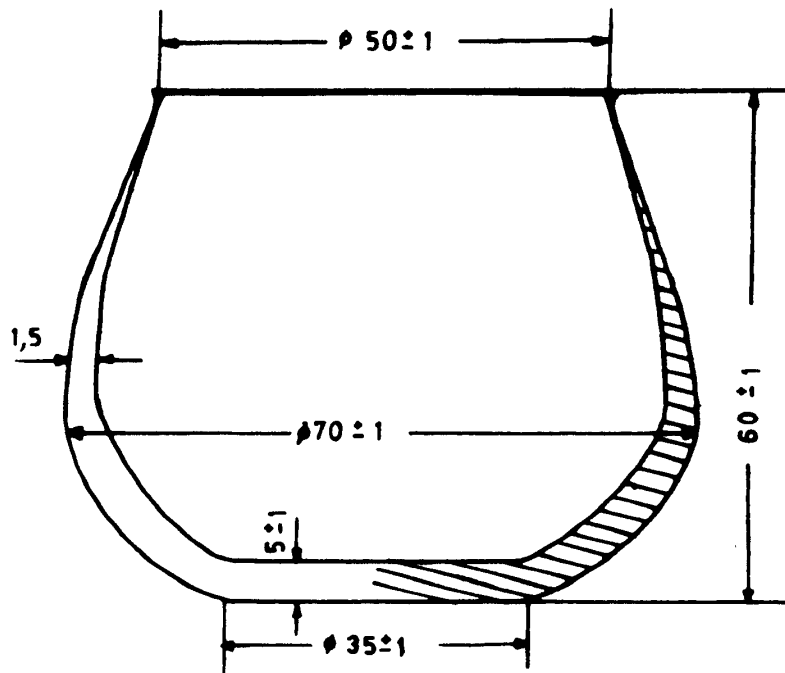


Fig. 2

DISPOSITIVO DI RISCALDAMENTO DEI CAMPIONI

(dimensioni in millimetri)

