

## ANALISI SENSORIALE DEI FIORI EDULI

## ANALYSE SENSORIELLE DES FLEURS COMESTIBLES

**AUTORI / AUTEURS: Gabriella Mellano, Sonia Demasi, Matteo Caser, Valentina Scariot**

**PARTNER: Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA), Grugliasco, 10095 Torino (TO)**

L'analisi sensoriale valuta gli attributi organolettici di un prodotto mediante i sensi e, nell'ambito del progetto ANTEA, è stata effettuata da un panel di degustatori addestrato in ambito frutticolo (O.N.A.Frut). I fiori eduli rappresentano infatti un prodotto ancora non definito dal punto di vista sensoriale e, pertanto, necessitano di indagini completamente nuove per la definizione delle loro caratteristiche organolettiche. L'attività di analisi sensoriale ha previsto una prima fase di addestramento del panel che, mediante consultazione di riferimenti bibliografici e test di assaggio (Fig. 1), ha selezionato i descrittori e messo a punto una scheda per la Quantitative Descriptive Analysis (QDA) per i fiori eduli (Fig. 2). La QDA prevede che ogni descrittore venga riferito ad una scala di intensità, da zero (assenza del carattere) a 10 (massima intensità). Sono stati inoltre inclusi il giudizio soggettivo complessivo e quello riguardante aspetto e sapore. Sono stati quindi valutati i fiori eduli di 17 specie (Fig. 3): *Allium ursinum* L. (a), *Borago officinalis* L. (b), *Calendula officinalis* L. (c), *Centaurea cyanus* L. (d), *Cichorium intybus* L. (e), *Dianthus carthusianorum* L. (f), *Lavandula angustifolia* Mill. (g), *Leucanthemum vulgare* (Vaill.) Lam. (h), *Paeonia officinalis* L. (i), *Primula veris* L. (j), *Robinia pseudoacacia* L. (k), *Rosa canina* L. (l), *Rosa pendulina* L. (m), *Salvia pratensis* L. (n), *Sambucus nigra* L. (o), *Taraxacum officinale* F.H. Wigg. (p) e *Tropaeolum majus* L. (q). In figura 4 si riporta, a titolo esemplificativo, il profilo sensoriale dell'aglio orsino (*Allium ursinum* L.), specie particolarmente apprezzata in termini di giudizio complessivo e di sapore, mentre la cicoria (*Cichorium intybus* L.) è stata la specie meno apprezzata.

L'analyse sensorielle, qui évalue les attributs organoleptiques d'un produit par les sens et dans le cadre du projet ANTEA, a été réalisée par un panel de dégustateurs formés à la fructiculture (O.N.A. Frut). Les fleurs comestibles représentent un produit encore indéfini d'un point de vue sensoriel et, par conséquent, nécessitent des recherches entièrement nouvelles pour définir leurs caractéristiques organoleptiques. L'activité d'analyse sensorielle a impliqué une première phase de formation du panel qui, par la consultation de références bibliographiques et de tests de dégustation (Image 1), a sélectionné les descripteurs et élaboré une fiche pour la Quantitative Descriptive Analysis (QDA) des fleurs comestibles (Image 2). La QDA exige que chaque descripteur se réfère à une échelle d'intensité, de zéro (aucun caractère) à 10 (Intensité maximale). Le jugement subjectif global et ceux concernant l'apparence et le goût ont également été inclus. Les fleurs comestibles de 17 espèces (Image 3) ont ensuite été évaluées: *Allium ursinum* L. (a), *Borago officinalis* L. (b), *Calendula officinalis* L. (c), *Centaurea cyanus* L. (d), *Cichorium intybus* L. (e), *Dianthus carthusianorum* L. (f), *Lavandula angustifolia* Mill. (g), *Leucanthemum vulgare* (Vaill.) Lam. (h), *Paeonia officinalis* L. (i), *Primula veris* L. (j), *Robinia pseudoacacia* L. (k), *Rosa canina* L. (l), *Rosa pendulina* L. (m), *Salvia pratensis* L. (n), *Sambucus nigra* L. (o), *Taraxacum officinale* F.H. Wigg. (p) et *Tropaeolum majus* L. (q). L'image 4 montre, à titre d'exemple, le profil sensoriel de l'ail des ours (*Allium ursinum* L.), une espèce particulièrement appréciée en termes de jugement global et de saveur, tandis que la chicorée (*Cichorium intybus* L.) a été l'espèce la moins appréciée.

### DIDASCALIE

**Figura (1):** Sessione di assaggio dei fiori eduli.

**Figura (2):** Scheda di valutazione sviluppata per la Quantitative Descriptive Analysis (QDA) dei fiori eduli.

**Figura (3):** Le 17 specie di fiori eduli valutate.

**Figura (4):** Esempio di rappresentazione grafica del profilo sensoriale di *Allium ursinum* L. e *Cichorium intybus* L. a seguito della Quantitative Descriptive Analysis (QDA), in cui per ogni descrittore viene definito un livello di intensità.

### LÉGENDES

**Image (1):** Dégustation de fleurs comestibles.

**Image (2):** Formulaire d'évaluation développé pour la Quantitative Descriptive Analysis (QDA) des fleurs comestibles.

**Image (3):** Les 17 espèces de fleurs comestibles évaluées.

**Image (4):** Exemple de représentation graphique du profil sensoriel d'*Allium ursinum* L. et de *Cichorium intybus* L. suite à la Quantitative Descriptive Analysis (QDA), dans laquelle un niveau d'intensité est défini pour chaque descripteur.

FIGURA 1 – IMAGE 1

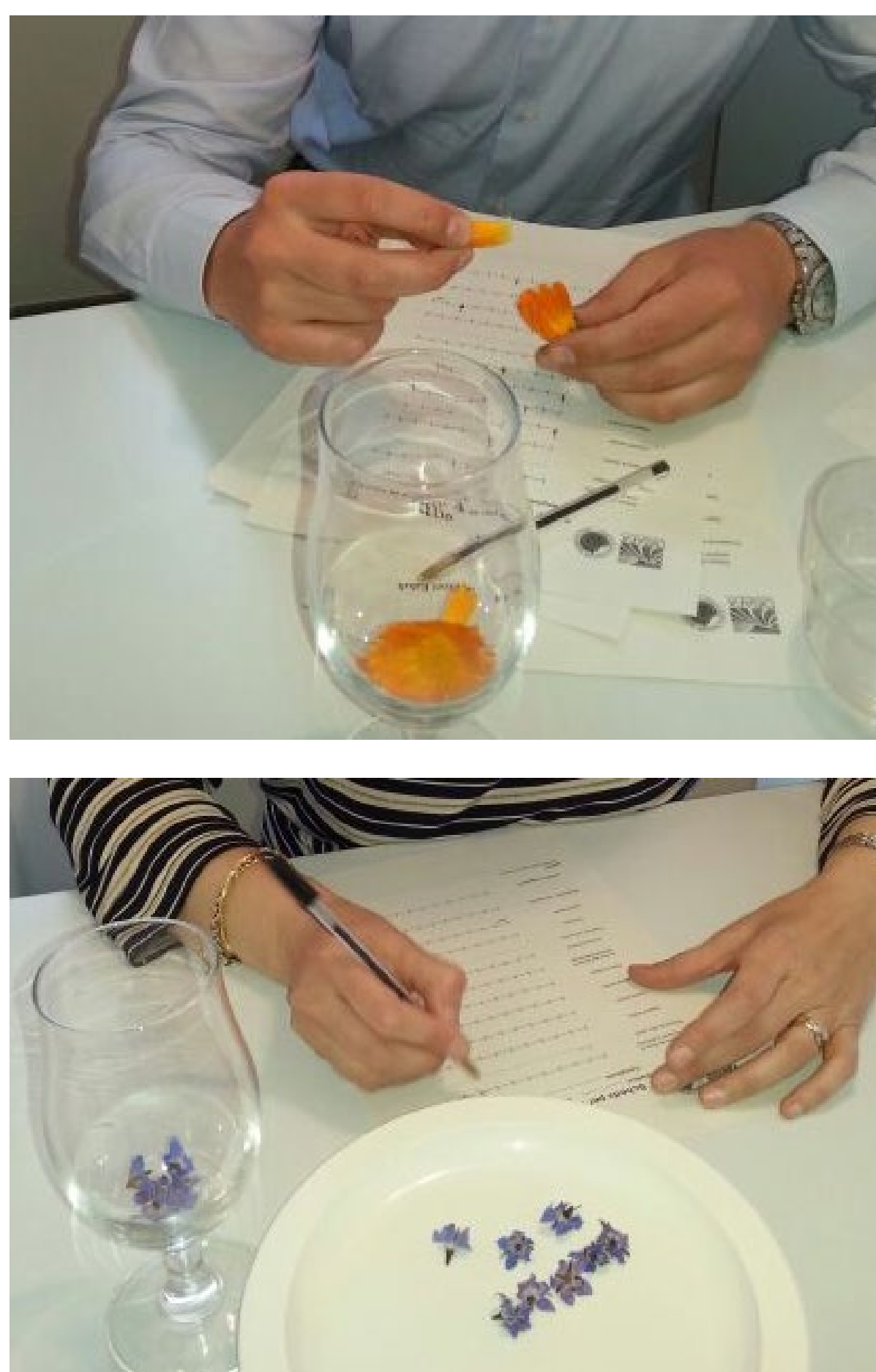




FIGURA 2 – IMAGE 2

### Quantitative Descriptive Sheet for Edible Flowers

Name: ..... Date: ..... Sample: .....

Smell intensity (of the sample species) |-----|

Others Smell (presence) |-----|

Sweet intensity |-----|

Sour intensity |-----|

Bitter intensity |-----|

Salt intensity |-----|

Aroma intensity (of the sample species) |-----|

Herbaceous aroma intensity |-----|

Others aroma (presence) |-----|

Spiciness |-----|

Chewiness |-----|

Astringency |-----|

NOTES: .....

FIGURA 3 – IMAGE 3

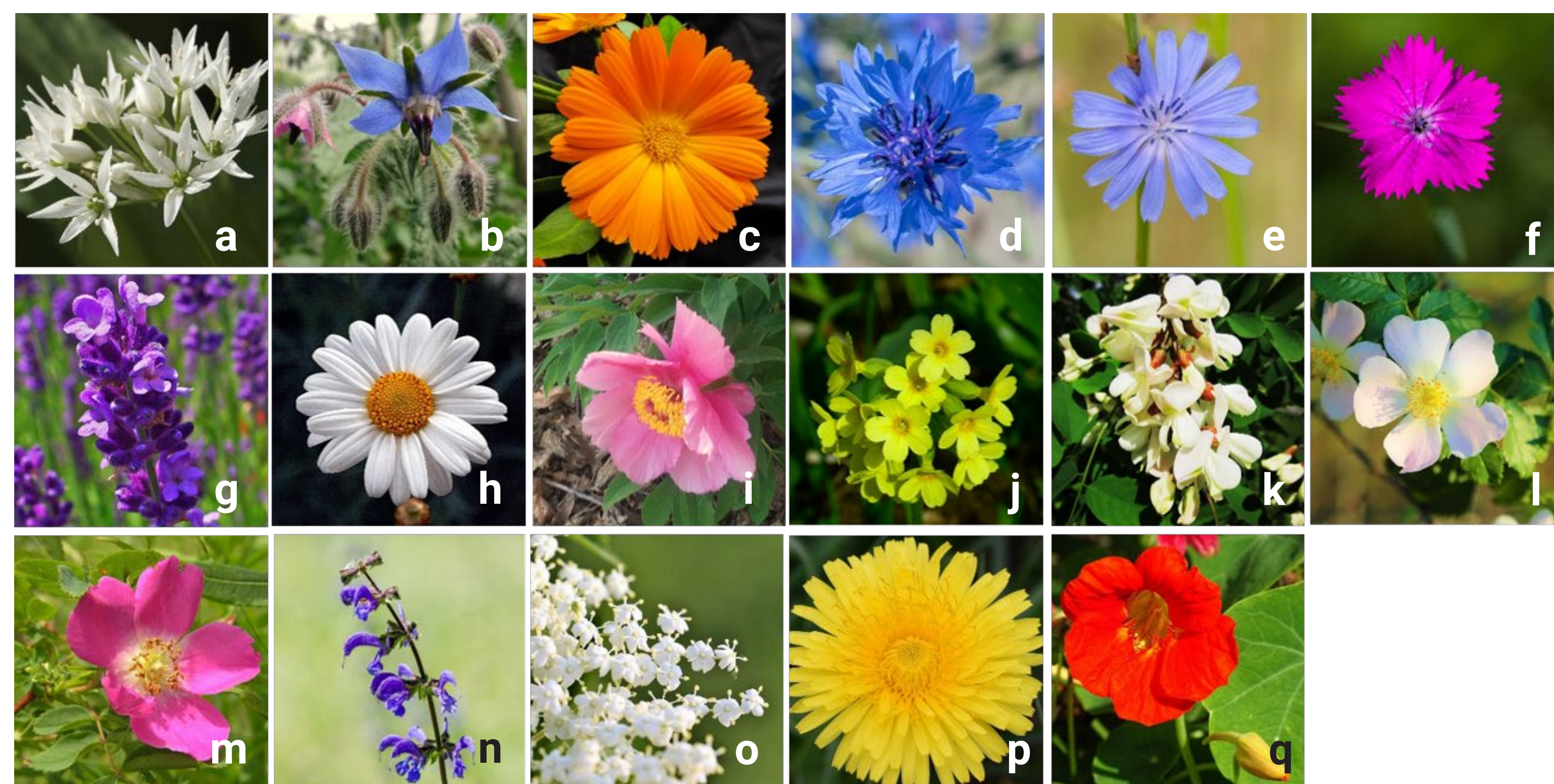


FIGURA 4 – IMAGE 4

