

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

INGREDIENTI ALIMENTARI

Gennaio/Febbraio 2019
anno 18 - numero 102

*La ricetta segreta della qualità
è nella selezione
dei migliori ingredienti*

unigladingredienti.com

**Uniglad
Ingredienti,**
dal 1992 al fianco
dell'industria
alimentare.

Uniglad Ingredienti s.r.l.
Via dell'Artigianato, 13
12060 Grinzane Cavour (CN)
Tel. 0173 239511
info@unigladingredienti.com



Gli otto momenti del Sensory Design

Parte I

A cura di
Paolo Barichella
Food designer

Perché non esiste nulla di così potente dal punto di vista sensoriale come il cibo per consentire di generare emozioni complete?

Il motivo è molto semplice, il cibo ha quattro momenti sensoriali in più rispetto a qualsiasi fenomeno naturale esterno al nostro organismo o prodotto fatto di materia non edibile o non organica.

Parlando di Sensory Design è fondamentale analizzare come i singoli momenti sensoriali impegnino i sensi in modo estremamente differente a seconda che questi avvengano a livello fisiologico all'interno o all'esterno della bocca.

Partendo dalle certezze che ci confermano che i sensi sono e rimangono cinque, è interessante analizzare il loro comportamento in modo dissociato, attività piuttosto difficile dato che nella quotidianità l'uso dei sensi avviene in modo sinestesico, spontaneo e automatico.

Nel Sensory Design questo esercizio è estremamente importante per comprendere le basi della formazione delle sensazioni in funzione di come si formano. Serve a stimolare le diverse percezioni giocando con la materia per toccare tutti gli otto momenti, dato che la progettazione sensoriale si basa su quattro momenti esterni, quattro interni e uno extrasensoriale.

1° Momento Sensoriale

Senso: Vista - Recettore: Occhi - Sensazioni trasmesse: ...che aspetto ha? - Cosa ci permette di valutare: aspetto, forma e dimensione, formato, colore, trasparenza, opacità, rifrangenza, brillantezza, stile e design.

La vista è il senso che cronologicamente per primo interagisce quando ci sottopongono un prodotto da assaggiare, è anche

quello che più ci condiziona nelle valutazioni sensoriali successive. La vista ci consente di apprezzare in un prodotto food: aspetto, forma e dimensione, formato, colore, trasparenza, opacità, rifrangenza, brillantezza, stile e design. La vista è anche l'unico senso che interagisce solo esternamente.

La vista ci fa valutare se un prodotto è appetibile o no, e ci trasmette quanto ci possa piacere. È il senso che nei bambini, ad esempio, fa decidere in base alla predisposizione che producono forme e colori.

2° Momento Sensoriale

Senso: Olfatto esterno - Recettore: Naso (epitelio olfattivo) - Sensazioni trasmesse: ...che odore e che profumo fa? (inspirando, inalando) - Cosa ci permette di valutare: profumi/odori emanati,

sentori riconducibili, franchezza olfattiva, famiglie e gruppi di fragranze.

L'azione spontanea che spesso si compie immediatamente dopo che al tavolo ci arriva un piatto, è di porvi sopra il naso e annusarne i profumi che si sprigionano. L'olfatto è un senso di difesa primordiale che in base alla percezione di un odore ci rende diffidenti dall'ingerire un cibo che potrebbe essere potenzialmente dannoso. Nella civiltà più evoluta l'olfatto rimanda alla percezione di profumi, odori ema-



nati, sentori riconducibili e franchezza olfattiva e famiglie di fragranze.

Si può anche essere in un posto stupendo, ma se si avverte un odore sgradevole l'esperienza globale sarà sempre negativa.

3° Momento Sensoriale

Senso: Tatto esterno – Recettore: Mani/Dita (terminazioni tattili) – Sensazioni trasmesse: ...che consistenza possiede? – Cosa ci permette di valutare: cedevolezza, consistenza, struttura (elasticità – durezza).

Il tatto o sensibilità tattile rende l'uomo e gli animali capaci di rileva-

re con una straordinaria precisione, la presenza di stimoli dovuti al contatto della superficie cutanea con oggetti esterni.

Il tatto è un senso complesso, diffuso su un'ampia superficie corporea. Ogni centimetro quadrato di pelle possiede, infatti, circa 130 recettori tattili, suddivisi in 5 tipi, che danno le seguenti sensazioni: freddo, caldo, contatto, variazione di pressione e dolore.

Il tatto ci permette di valutare in modo immediato le caratteristiche di struttura, in termini di elasticità, morbidezza o durezza che un prodotto possiede. Per capire se un prodotto sia all'esatto stato di cottura o di consistenza, ci basta confrontare la memoria di forme e consistenze che abbiamo immagazzinato e decretare se ciò che sta per cedere sotto la spinta della forchetta e coltello o più semplicemente le dita risponda alla nostra aspettativa tattile.

4° Momento Sensoriale

Senso: Udito esterno – Recettore: Orecchie (timpani) – Sensazioni trasmesse: ...che suono emette? – Cosa ci permette di valutare: suono prodotto durante la rottura, il taglio o il porzionamento.

Ogni alimento e ingrediente alimentare produce un suono caratteristico che lo rende unico e inconfondibile. Molti alimenti producono un suono caratterizzante durante la loro trasformazione e consumo. Pensiamo alla sensazione che ci provoca una bibita gasata quando si apre o si versa in un bicchiere.

L'udito interagisce sempre in modo inconsapevole mentre mangiamo, pertanto non ci rendiamo conto delle numerose informazioni che contribuiscono alla formazione

dell'experience. L'udito esamina il suono prodotto durante la rottura, il taglio o il porzionamento.

Se mentre consumiamo un prodotto alimentare udiamo dei suoni nel mood d'ambiente che riconducono a dei valori della sua origine è possibile aumentare la percezione di valore nell'experience complessiva.

5° Momento Sensoriale

Senso: Gusto – Recettore: Lingua (papille gustative) – Sensazioni trasmesse: ...che gusto ha? – Cosa ci permette di valutare: dolce, aspro (acidità o freschezza), salato (sapidità), amaro, umami, grasso o altri pseudogustativi.

Nell'educazione ai sensi si è sempre fatta molta confusione tra gusto e sapore.

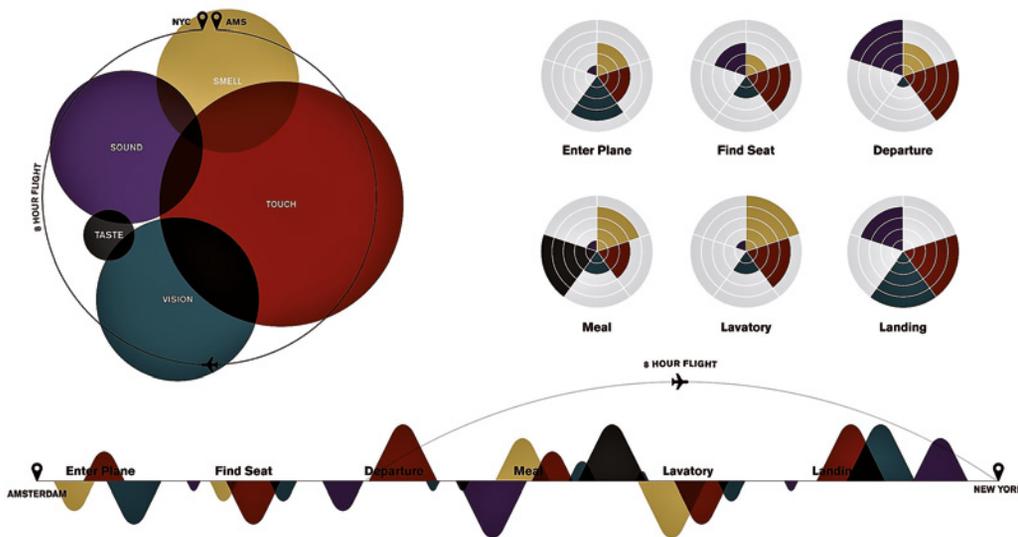
Vi è, nell'immaginario collettivo, l'errata accezione al termine gusto riferita a sapori, come avviene per il gelato per esempio, dove ormai siamo tutti soliti dire: "mi dia un gelato al gusto di...". Proviamo a fare uno sforzo tappandoci il naso per dissociare il gusto dai sapori e aromi.

6° Momento Sensoriale

Senso: Udito interno – Recettore: Orecchie (timpani) – Sensazioni trasmesse: ...che rumore produce? – Cosa ci permette di valutare: rumore prodotto durante la masticazione.

Solitamente quando mangiamo siamo in compagnia di qualcuno siamo in ascolto di eventi esterni che ci interessano, pertanto è molto difficile identificare e dissociare questo momento conferendogli la giusta importanza.

Per comprendere quanto questo momento sensoriale sia evidente nella nostra vita, proviamo a



pensare a quando stiamo seguendo un film o una partita in TV e iniziando a mangiare delle patatine croccanti siamo costretti ad alzare il volume della TV altrimenti il rumore interno sovrasta il suono esterno.

Se ci capita di essere soli mentre mangiamo e cerchiamo di stare in perfetto silenzio, ci accorgeremo che molti alimenti possono essere ascoltati mentre si trovano all'interno della nostra bocca mentre sono masticati e consumati.

Un rumore di qualcosa di secco e croccante udito durante la masticazione enfatizzerà la percezione della consistenza elaborata dal senso del tatto, aumentandone e rendendo più netta e chiara la sensazione.

7° Momento Sensoriale

Tatto interno - Recettore: Bocca/Denti - Sensazioni trasmesse: ... che struttura ha? - Cosa ci permette di valutare: temperatura, struttura (liquido, spumoso, viscoso, gelatinoso, cristalli, croccante), sensazioni chimiche e pseudo-caloriche, texture, friabilità e scioglievolezza, astringenza.

Un prodotto che non sia al giusto grado di cottura viene percepito

immediatamente attraverso il tatto presente all'interno della bocca, così come la giusta temperatura di servizio, struttura (liquido, spumoso, viscoso, gel, cristalli, croccante), texture, friabilità e scioglievolezza; astringenza e grassezza.

Altri parametri non secondari, sempre legati alla tattilità sono le sensazioni chimiche e pseudo-caloriche, che hanno la capacità di farci percepire in modo forse un po' ingannevole un prodotto caldo con il peperoncino o freddo con la menta.

8° Momento Sensoriale

Senso: Olfatto interno (sapore) - Recettore: Epitelio olfattivo - Sensazioni trasmesse: ...di che cosa sa? (espirando, esalando) - Cosa ci permette di valutare: sapore, inten-

sità, franchezza aromatica, sapidità, sentori riconducibili.

I sapori che caratterizzano un preciso alimento vengono percepiti con una parte interna dell'olfatto (retro-nasale). A differenza degli odori, che vengono percepiti esternamente inspirando, i sapori vengono percepiti solo in fase di espirazione, sempre attraverso l'olfatto che internamente elabora delle sostanze volatili ingerite e masticate. L'olfatto nella sua accezione interna alla bocca ci consente di percepire sapori e sentori con intensità, grado di sapidità e franchezze aromatiche differenti.

In ultimo, è interessante notare come si esprima il concetto di aroma. L'aroma non è altro che la stessa fragranza intesa come molecola aromatica percepita in modo diverso dall'olfatto a seconda che venga percepita esternamente o internamente.

Un aroma è la caratteristica sensoriale data da un cibo o da un'altra sostanza derivante dalla combinazione di odore e sapore.

L'aroma tipico di un alimento, di una spezia, di una pianta aromatica è conferito da specifiche sostanze chimiche naturalmente presenti in essi. Nel campo dell'industria alimentare, al fine di riprodurre, standardizzare o rafforzare certi aromi, alcune sostanze naturali o prodotte per sintesi chimica sono aggiunte ai cibi. Tali sostanze possono essere definite col termine aromi, o meglio aromatizzanti.

