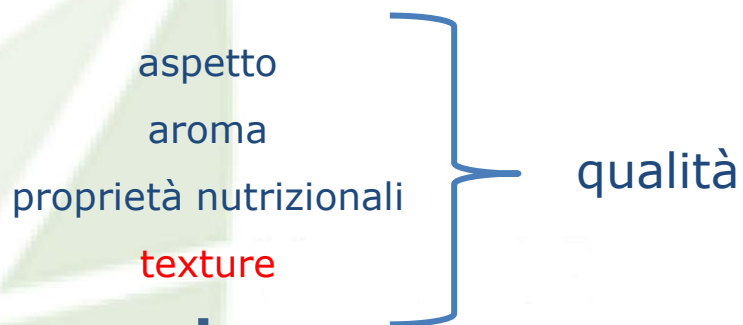


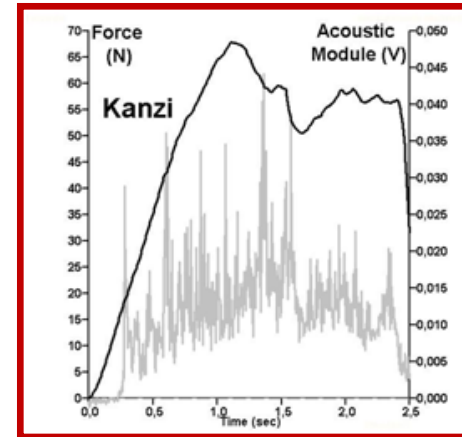
## **Caratterizzazione della texture di olive da tavola mediante test meccanici-acustici**

G. Cortellino, S. Paccani, F. Lovati, M. Grassi, M. Vanoli

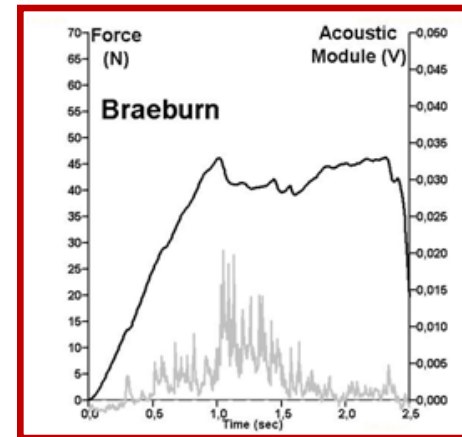
CREA-IT, Milano







molto  
croccante



poco  
croccante

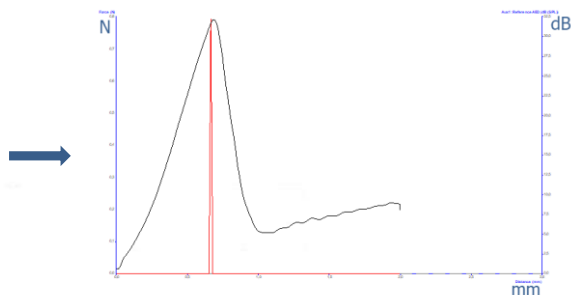
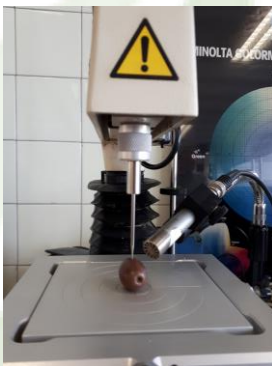
Vanoli et al., 2018

Migliorare la valutazione strumentale della texture di olive da mensa, con particolare attenzione alla caratteristica della croccantezza, mediante l'applicazione di alcuni test meccanico-acustici.

Cultivar	Metodo di lavorazione	Temperatura Conservazione	Lotto
Bella di Cerignola	Sivigliano	Ambiente	135/2020
			049/2020
			074/2020
Itrana Bianca	Naturale	Ambiente	499/2019
			492/2019
			202/2019
Nocellara del Belice	Castelvetrano	Refrigerata	402/2020
			339/2020
			415/2020
Nocellara Etna	Naturale	Ambiente	259/2020
			233/2020
			217/2020



ago  
Ø 2 mm

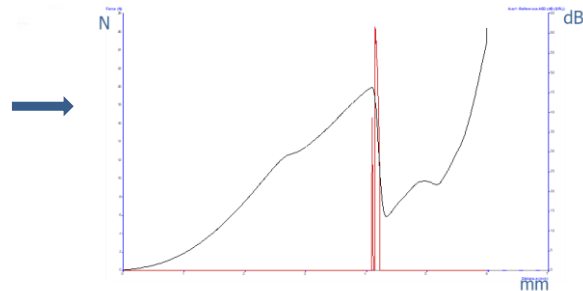


*Profilo meccanico-acustico*



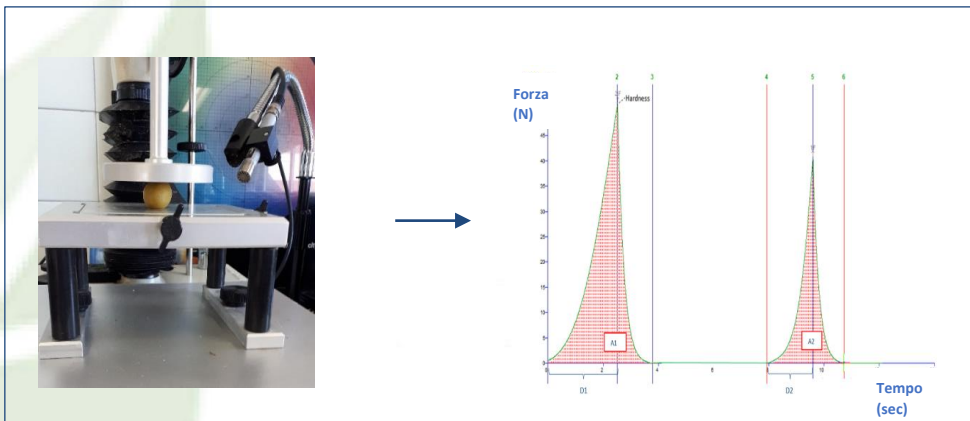
Profili:  
meccanico ———  
acustico ———

puntale  
Ø 4 mm



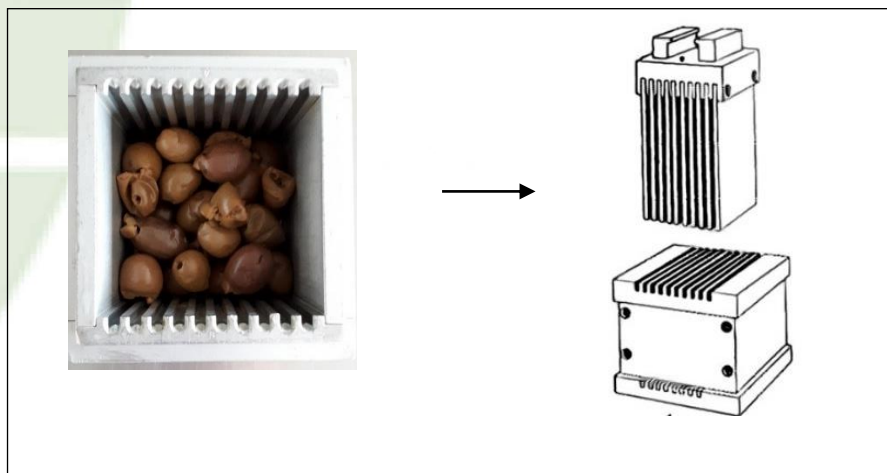
- ❖ Durezza (N)
- ❖ Fratturabilità (mm)
- ❖ Indice di rigidità (N/mm)
- ❖ Lavoro (N\*mm)
- ❖ Numero e intensità (dB) dei picchi acustici

## Texture Profile Analysis



- ❖ durezza
- ❖ elasticità
- ❖ coesività
- ❖ gommosità
- ❖ masticabilità

## Kramer Shear Press



- ❖ durezza

+ F.C. 0338 O.N. 000 PAGE 00 / 002 +

Piatto ..... Nome .....

Assaggiare i campioni nell'ordine indicato sulla scheda valutando l'intensità delle caratteristiche. Il campione contrassegnato con una X è da consumare per primo e non va valutato: serve solo come preparazione all'assaggio.

237

Ferm. Putrida |-----|

Ferm. Butirrica |-----|

Zapateria |-----|

Altri Difetti  Rancido  Cotto  Muffa  Saponoso  Terra  Metallico

Salato |-----|

Amaro |-----|

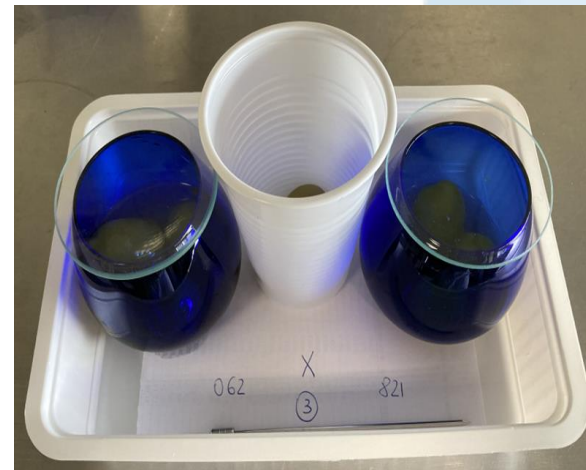
Acido |-----|

Durezza |-----|

Fibrosità |-----|

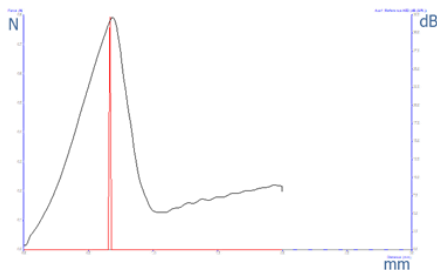
Croccantezza |-----|

Commenti -----

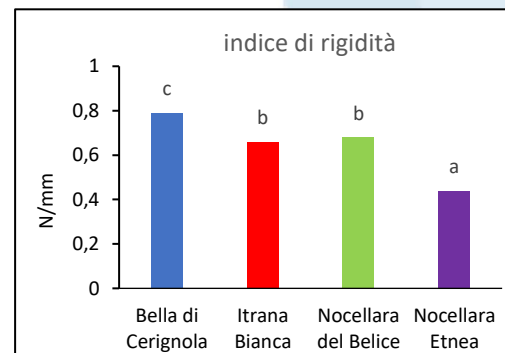
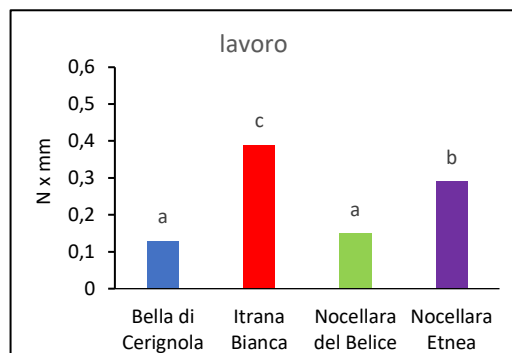
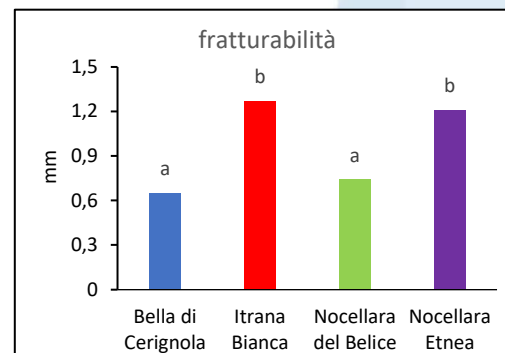
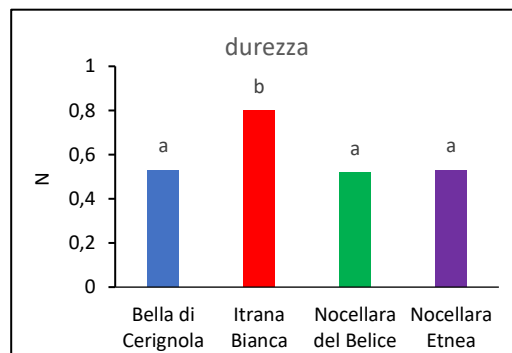


COI/OT/MO No. 1/Rev.2  
Method for the sensory analysis of  
table olives

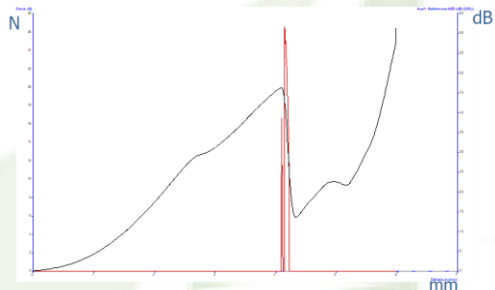




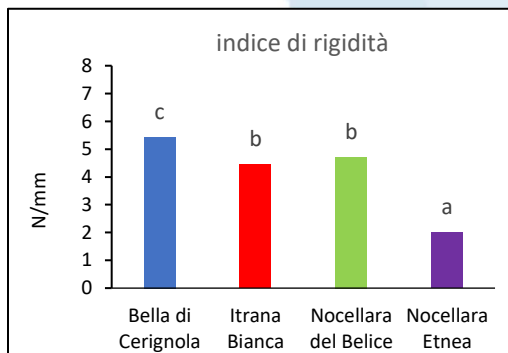
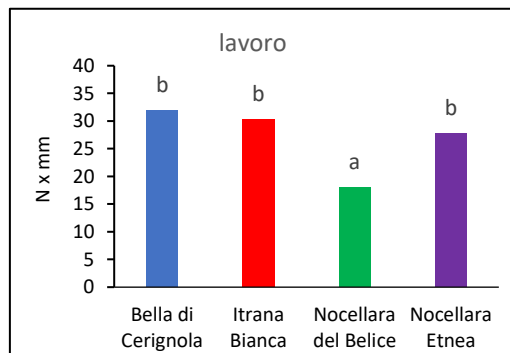
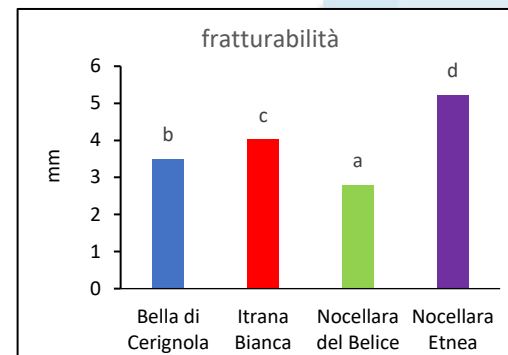
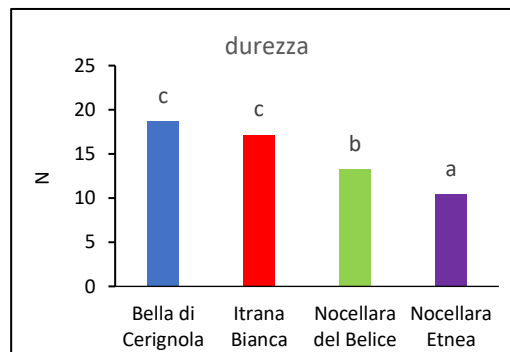
↓  
buccia



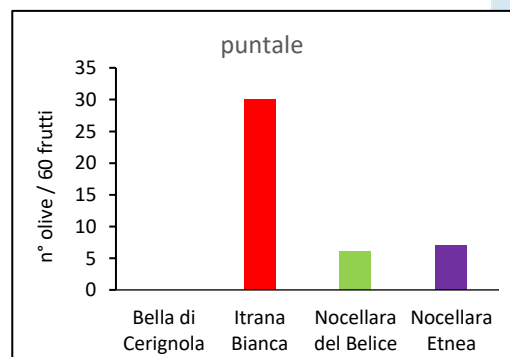
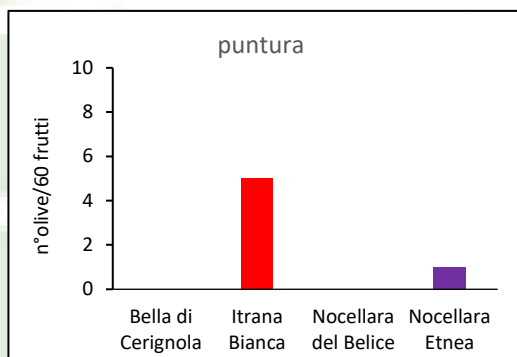
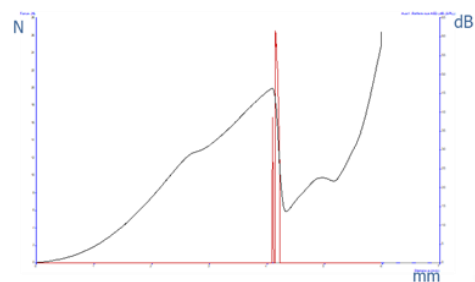
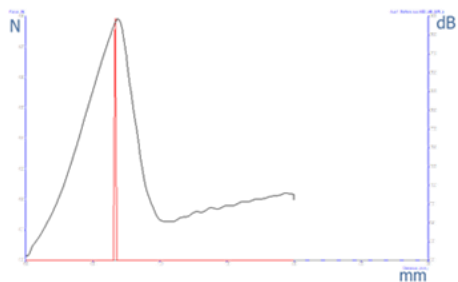
- ❖ Itrana Bianca: durezza, lavoro e fratturabilità più elevata
- ❖ Nocellara Etnea: fratturabilità elevata e basso indice di rigidità
- ❖ Bella di Cerignola e Nocellara del Belice: simili



buccia + polpa



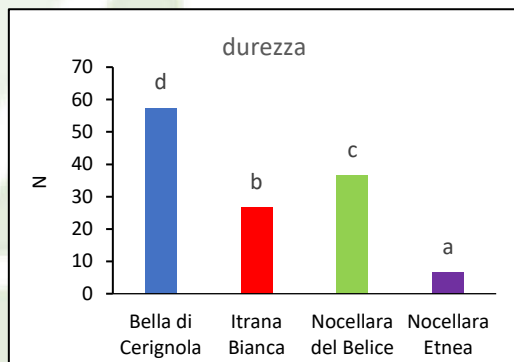
- ❖ Durezza e lavoro: Bella di Cerignola  $\geq$  Itrana Bianca
- ❖ Fratturabilità e indice di rigidità: trend simile all'ago



- ❖ Itrana Bianca: il maggior numero di suoni
- ❖ Bella di Cerignola: nessun suono
- ❖ Nocellara del Belice e Nocellara Etnea: pochissimi eventi

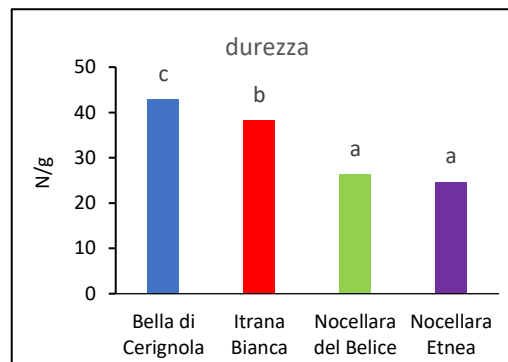
polpa

TPA



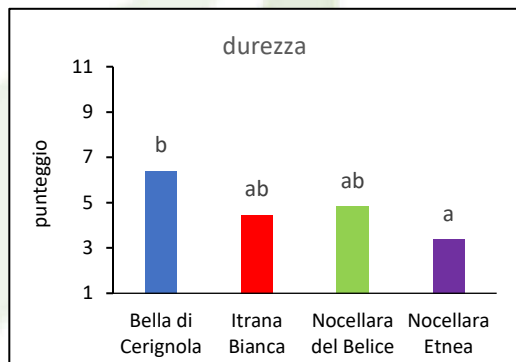
- ❖ Bella di Cerignola: la più consistente
- ❖ Itrana Bianca < Nocellara del Belice

Kramer Shear Press

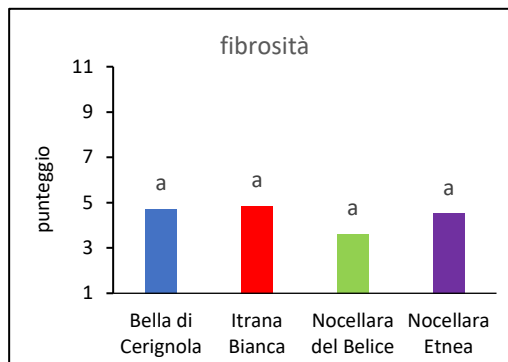


- ❖ Bella di Cerignola: la più consistente
- ❖ Nocellara del Belice e Nocellara Etnea: le meno consistenti
- ❖ Itrana Bianca: consistenza intermedia

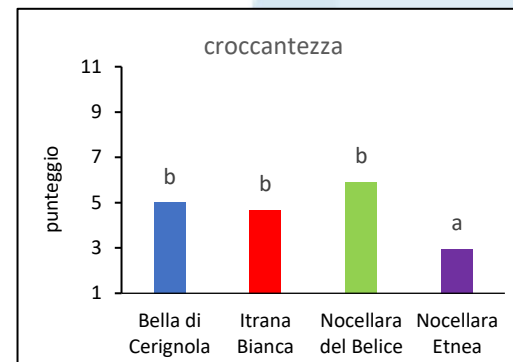
polpa  
+  
buccia



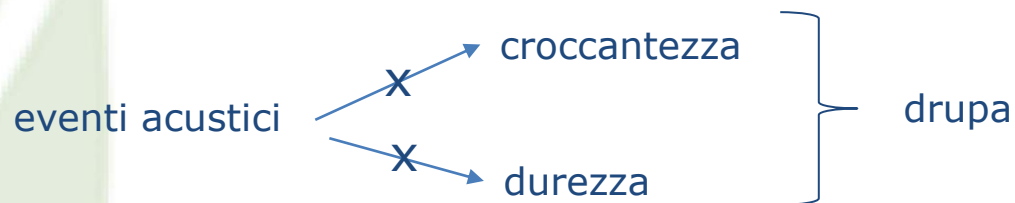
- ❖ Bella di Cerignola: la più consistente
- ❖ Nocellara Etnea: la meno consistente
- ❖ Itrana Bianca e Nocellara del Belice: consistenze intermedie e simili



- ❖ giudizi simili



- ❖ Nocellara Etnea: la meno croccante
- ❖ Altre cv: giudizi simili



Ipotesi: produzione di eventi acustici correlata alla texture della buccia



- ❖ Ampio spettro di varietà/metodi di lavorazione
- ❖ Scheda analisi sensoriale opportunamente modificata