

Prova comparativa di ossidazione lipidica mediante panel test

L'ossidazione lipidica, dal punto di vista sensoriale, è tra più significativi processi di degradazione qualitativa degli alimenti.

La shelf-life di prodotti con frazioni lipidiche è, pertanto, direttamente correlata al procedere della loro degradazione ossidativa.

Dal punto di vista chimico il processo è complesso ed è propagazione radicalica, che dà origine essenzialmente a idroperossidi degli acidi grassi.

A loro volta questi idroperossidi, con l'avanzare del fenomeno, originano una vasta gamma di prodotti secondari, comprendenti altre forme ossidate di trigliceridi, composti volatili, rilebabili con gli organi di senso, e prodotti polimerici.

Nel caso in esame abbiamo posto ad analisi sensoriale due prodotti:

1. un salume (kg 1,00 di soppressa del Salumificio Valpolicella)
2. un formaggio (kg. 1,00 di Monte Veronese latte intero - caseificio Albi di Velo)

mantenendoli in pien'aria, per valutare la loro accettabilità sensoriale sino a diventare inadatti al consumo con controlli ogni 10 giorni.

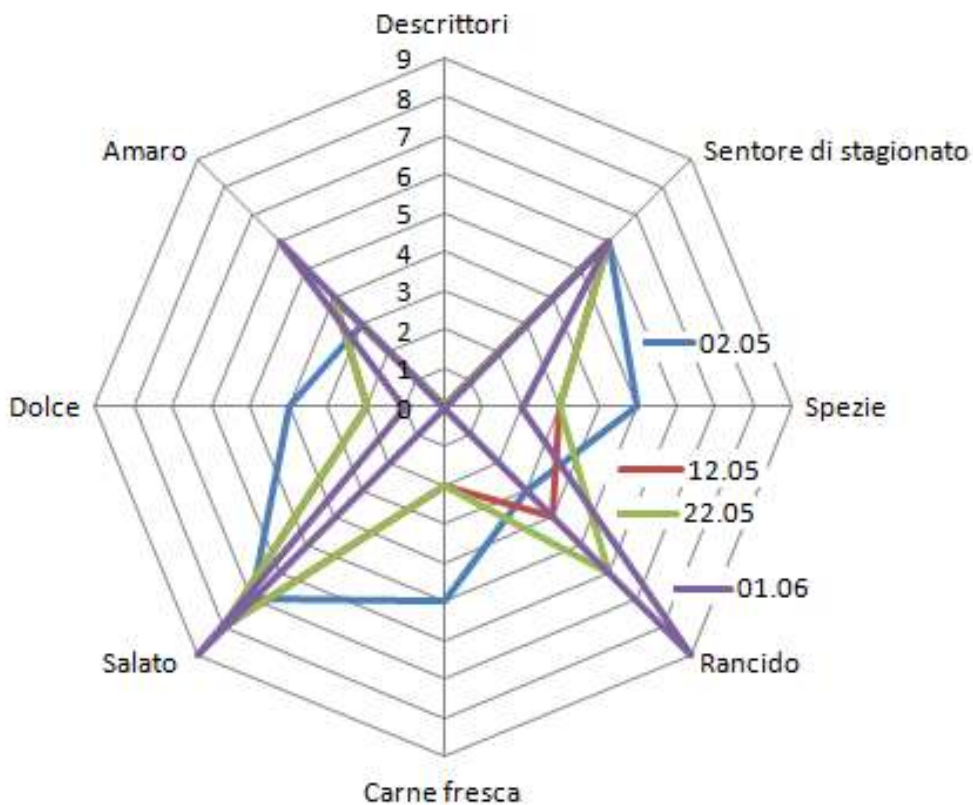
Di questi due prodotti una parte, 0,500 cadauno, è stata tenuta in ambiente normale e una parte invece vicina a una placchetta plasticata di Biomagneti al silicio L.A.M.®.

L'analisi sensoriale è stata attuata da assaggiatori professionisti.



Prova soppressa in ambiente normale

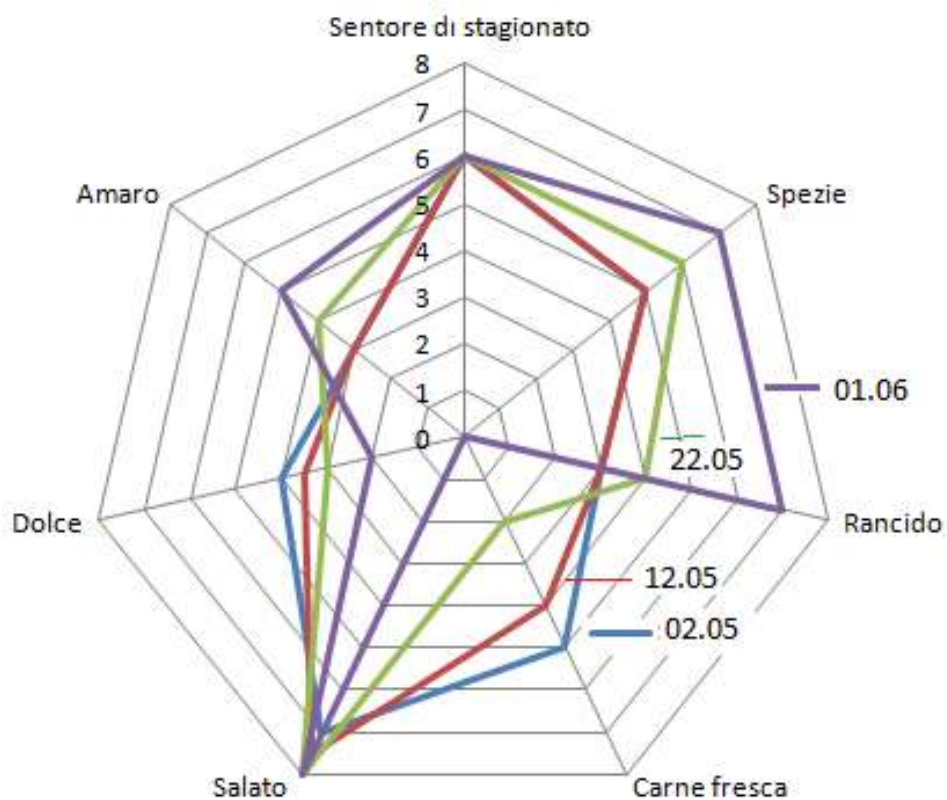
Data analisi →	02.05	12.05	22.05	01.06
Descrittori	da 1 a 10	da 1 a 10	da 1 a 10	da 1 a 10
Sentore di stagionato	6	6	6	6
Spezie	5	3	3	2
Rancido	3	4	6	9
Carne fresca	5	2	2	0
Salato	7	8	8	9
Dolce	4	2	2	1
Amaro	3	4	4	6





Prova soppressa vicino a placchetta plasticata di Biomagneti al silicio L.A.M.®

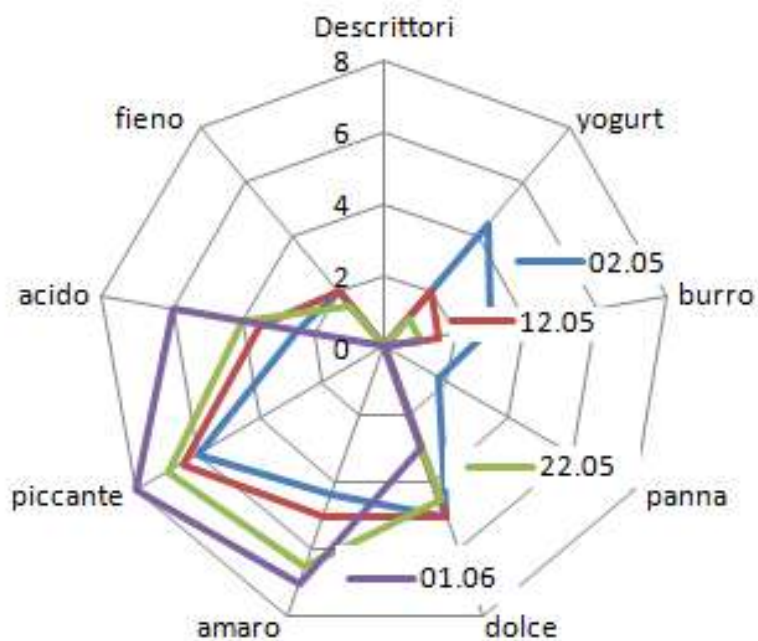
Data analisi →	02.05	12.05	22.05	01.06
Descrittori	a 1 a 10	a 1 a 10	a 1 a 10	a 1 a 10
Sentore di stagionato	6	6	6	6
Spezie	5	5	6	7
Rancido	3	3	4	7
Carne fresca	5	4	2	0
Salato	7	7,5	8	8
Dolce	4	3,5	3	2
Amaro	3	3	4	5





Prova formaggio in ambiente normale

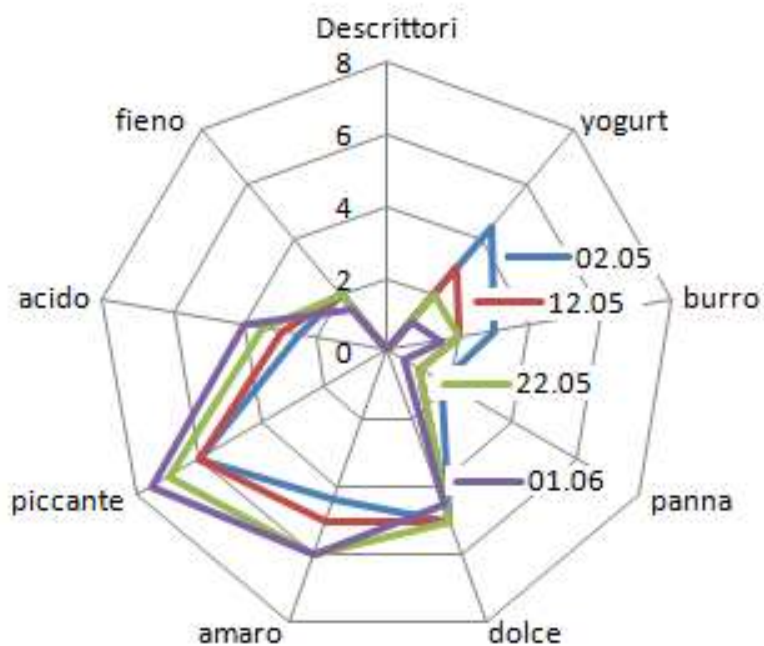
	02.05	12.05	22.05	01.06
Descrittori	a 1 a 10	a 1 a 10	a 1 a 10	a 1 a 10
yogurt	4,50	2,00	1,00	0,00
burro	3,00	1,50	1,00	1,00
panna	1,70		0,00	0,00
dolce	5,00	5,00	4,50	3,00
amaro	4,40	5,00	6,50	7,00
piccante	6,00	6,50	7,00	8,00
acido	2,50	3,50	4,00	6,00
fieno	2,00	2,00	1,50	0,00





Prova formaggio vicino a placchetta plasticata di Biomagneti al silicio L.A.M.®

Data	02.05	12.05	22.05	01.06
Descrittori	da 1 a 10	da 1 a 10	da 1 a 10	da 1 a 10
yogurt	4,50	3,00	2,00	1,00
burro	3,00	2,00	2,00	1,50
panna	1,70	1,00	1,00	0,50
dolce	5,00	5,00	5,00	4,50
amaro	4,40	5,00	6,00	6,00
piccante	6,00	6,00	7,00	7,50
acido	2,50	3,00	3,50	4,00
fieno	2,00	2,00	2,00	1,50



Risultati

I prodotti esposti a placchetta plasticata di Biomagneti al silicio L.A.M.® hanno una shelf-life maggiore.

Verona 16.06 2020

il tecnico Enzo Gambin