

7 - SALAME MANTOVANO



TIPICITÀ	richiesta IGP
N. CAMPIONI	12
TAGLIO	fetta verticale spessore 1 cm
PORZIONE	rettangolo centrale di 1,5 x 1,5 cm
VOCABOLARIO	55 descrittori; 3 sedute
VALIDAZIONE SCHEDA	9 sedute
SCHEDA DEFINITIVA	19 descrittori
VALUTAZIONE	9 sedute
SIGNIFICATIVITÀ	15 descrittori

DESCRITTORE	RIFERIMENTI (scala da 1 a 9)
Odore di Vino	Intensità 9: Lambrusco Mantovano DOC secco
Odore di Muffa	Intensità 2: 1 Kg. Carne suina macinata+0,6 ml/kg fencol Intensità 9: 1 Kg. Carne suina macinata+1,8 ml/Kg fencol
Odore di Siero	Intensità 9: Siero Acido Intensità 2: 60%Siero acido+40% acqua Panna
Odore di Fruttato	S.S.= 0,1 g di etil caproato portati a 100 ml con alcool etilico Intensità 9 : 70ml di SS in 1 Kg di carne macinata
Odore di Aglio	Pulire l'aglio, cuocerlo in acqua per cinque minuti e poi trituarlo Intensità 9: aglio cotto
Odore di Rancido	S.S.= 0,4 g di acido butirrico portati a 200 ml con acqua minerale Panna Intensità 9 : 140 ml di SS in 1Kg di carne macinata
Od. di Pepe nero	Intensità 9: pepe nero in polvere
Odore di Ginepro	Intensità 9: bacche di ginepro triturate grossolanamente
Odore di Diacetile	S.S.= 0,45 g di diacetile portati a 100 ml con alcool etilico Intensità 9 : 80ml di SS in 1000 g di carne macinata
Dolce	SS= 37,5 g di saccarosio portati a 250 ml con acqua Panna Intensità 2:1 Kg. Carne macinata+30 ml di SS Intensità 6:1 Kg. Carne macinata+80 ml di SS
Salato	SS= 62,5 g di sodio cloruro portati a 250 ml con acqua Panna Intensità 2:1 Kg. Carne macinata+10 ml di SS Intensità 6:1 Kg. Carne macinata+60 ml di SS

Acido	SS= 20 g di acido ascorbico portati a 250 ml con acqua Panna Intensità 4:1 Kg. Carne macinata+20 ml di SS Intensità 7:1 Kg. Carne macinata+80 ml di SS
Piccante da pepe	Intensità 2: 1 Kg. Carne macinata+0,50 g/kg di pepe nero in polvere Intensità 6: 1 Kg. Carne macinata+4 g/Kg di pepe nero in polvere
Durezza	Intensità 2: Formaggio emmenthal fuso Intensità 4: Wurstel cocktail Intensità 7: Carota cotta 5 minuti
Gommosità	Intensità 1: Mollica di pane fresco Intensità 6: Pasta di pane Intensità 9: Gelatine di frutta
Masticabilità	Intensità 1: Piselli cotti dieci minuti Intensità 6: Caramelle gommosi di liquirizia Intensità 9: Carne bovina vecchia
Friabilità	Intensità 2: Albume d'uovo sodo Intensità 4: Madeleine Intensità 7: Biscotto pavese
Solubilità	Intensità 3: Madeleine Intensità 5: Tuorlo d'uovo sodo Intensità 7: Meringa
Aroma di Aglio	Intensità 9: aglio cotto Pulire l'aglio, cuocerlo in acqua per cinque minuti e poi trituarlo
Aroma di Rancido	S.S.= 0,4 g di acido butirrico portati a 200 ml con acqua minerale Panna Intensità 9 : 140 ml di SS in 1000 g di carne macinata
Aroma di Pepe nero	Intensità 9: pepe nero in polvere
Aroma di Ginepro	Intensità 9: bacche di ginepro triturate grossolanamente
Aroma di Diacetile	S.S.= 0,45 g di diacetile portati a 100 ml con alcool etilico Intensità 9 : 80ml di SS in 1000 g di carne macinata
Aroma di Noce moscata	Intensità 9: noce moscata in polvere

Tav. 51 – Descrittori sensoriali definitivamente validati per Salame Mantovano.

RISULTATI

I giudici hanno validato 19 descrittori, riportati nella tavola 51.

Utilizzando tali descrittori è stata approntata la scheda di valutazione del Salame Mantovano, che è stata poi adottata per la caratterizzazione del prodotto.

I valori medi e le differenze tra i campioni per ogni singolo descrittore sono riportati in tav. 52.

L'analisi dei dati ha permesso di evidenziare che quindici attributi sensoriali contenuti nella scheda sono stati utili per differenziare i campioni esaminati (tav. 53, 54).

Nel riquadro del campione 9, i descrittori sono dolce, odore di fruttato, odore/aroma di ginepro, aroma di noce moscata, che trovano in questo campione la loro massima espressione.

Infatti, il Salame Mantovano 9 presenta la massima intensità per i descrittori odore di fruttato, dolce, solubilità, odore/aroma di ginepro e odore/aroma di noce moscata; contemporaneamente, mostra la minima intensità per salato, acido, piccante da pepe e odore/aroma di aglio.

I Salami Mantovani 5, 6, 8 si trovano associati al precedente.

Nel settore diametralmente opposto, prevalgono i descrittori acido, salato, piccante da pepe, odore/aroma di aglio, di rancido, di pepe nero.

Il Salame Mantovano 1 presenta la massima intensità per i descrittori salato, acido, solubilità, odore/aroma di rancido e odore/aroma di pepe nero; contemporaneamente, mostra la minima intensità per odore di fruttato, dolce, durezza, gommosità e odore/aroma di noce moscata.

Il Salame Mantovano 3 mostra la massima intensità per il descrittore piccante da pepe e odore/aroma di aglio. Per queste caratteristiche, il Salame Mantovano 9, da un lato, e i Salami Mantovani 1 e 3, dall'altro, rappresentano tipologie sensorialmente opposte.

Gli altri due settori sono interessati dalle caratteristiche meccaniche.

I Salami Mantovani 11, 10 e 7 presentano le massime intensità dei descrittori durezza, gommosità e masticabilità, in varie combinazioni. Il campione 7 mostra anche le minime intensità per i descrittori friabilità e solubilità.

Il Salame Mantovano 4 si contrappone ad essi per friabilità (massima intensità) e masticabilità (minima intensità).

I tre campioni 2, 6, 8, che costituiscono il 25% del totale, risultano essere molto simili tra loro.

I risultati sono stati anche rappresentati riportando i valori medi di intensità di ogni descrittore su scale strutturate disposte a raggiera. Si è ottenuta così una figura a stella (spider plot) che rappresenta il profilo sensoriale dei campioni (tav. 55).

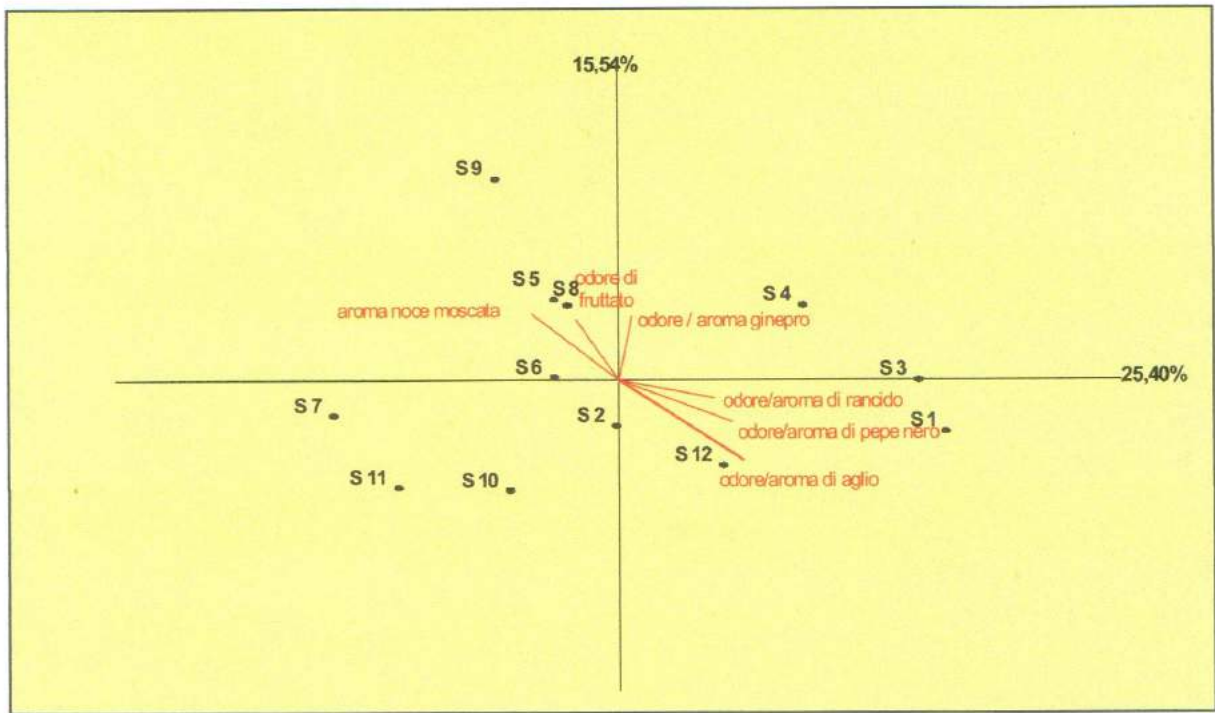
	S 1	S 2	S 3	S 4	S 5	S 6	S 7	S 8	S 9	S 10	S 11	S 12	LSD _i	salame _i medio
Odore vino	3,96	3,50	3,63	3,33	3,46	3,17	3,63	3,17	3,67	3,58	3,58	3,79	---	---
Odore Muffa	2,83	3,38	2,58	2,71	2,50	2,83	3,17	3,04	2,75	3,33	2,38	2,75	---	---
Odore siero	1,96	2,04	2,08	2,13	1,79	1,92	2,04	2,17	2,17	1,88	1,96	2,17	---	---
Odore fruttato	2,08	2,25	2,38	2,21	2,04	2,13	2,46	2,13	3,04	1,83	2,38	2,50	0,76*	1,07-3,80
Dolce	2,79	3,21	3,13	3,63	3,96	3,33	3,50	3,46	4,50	2,96	3,33	2,96	0,96***	1,83-5,46
Salato	6,08	5,21	5,79	5,08	4,63	5,08	4,38	4,33	4,58	5,67	4,88	5,58	0,90***	3,43-6,98
Acido	3,88	3,33	3,58	3,33	2,83	3,08	2,50	2,63	2,29	3,08	2,92	3,58	0,92***	1,37-4,80
Piccante da pepe	4,50	4,13	4,58	4,00	3,46	3,54	3,08	2,71	2,63	4,38	3,83	4,17	1,08***	1,55-5,66
Durezza	3,21	4,04	3,50	3,50	3,67	4,33	5,29	3,79	4,00	5,25	5,50	3,96	0,93***	2,28-6,43
Gommosità	3,17	4,58	3,25	3,38	4,17	4,38	5,08	3,92	3,87	5,13	5,00	4,38	0,84***	2,33-5,97
Masticabilità	3,63	4,25	3,38	3,25	3,92	4,17	5,00	4,04	3,92	4,71	5,13	4,38	0,93***	2,32-6,06
Friabilità	3,92	3,54	4,08	4,21	3,58	3,50	3,00	3,46	4,08	3,25	3,21	3,87	0,94***	2,06-5,15
Solubilità	4,46	3,54	4,13	4,04	3,71	3,67	3,21	3,96	4,38	3,54	3,21	3,88	0,94***	2,27-5,40
Odore/aroma aglio	5,38	5,00	5,71	4,88	4,75	4,54	4,75	4,75	4,38	5,25	5,21	5,17	1,08***	3,30-6,79
Odore/aroma Rancido	4,25	3,54	3,62	3,79	2,83	3,42	3,88	3,33	3,63	3,46	3,17	3,88	0,79**	2,04-5,04
Odore/aroma Pepe nero	4,62	3,79	4,54	4,00	4,38	3,88	3,46	3,54	3,71	4,33	4,29	4,29	0,77**	2,69-5,39
Odore/aroma Ginepro	2,63	2,33	2,54	3,08	3,13	2,67	2,33	2,29	3,21	2,88	2,71	2,71	0,64**	1,65-3,85
Odore/aroma Dialettile	2,29	2,21	2,00	2,46	2,00	1,96	2,62	2,00	2,42	2,25	2,13	2,29	---	---
Odore/aroma Noce moscata	1,92	1,88	1,96	2,17	2,67	2,00	2,04	1,96	2,88	2,58	2,29	2,08	0,73**	1,15-3,61

Tav. 52 - Punteggio medio (da 9=intensità massima a 1=assente) per ogni descrittore, attribuito ai campioni invernali.

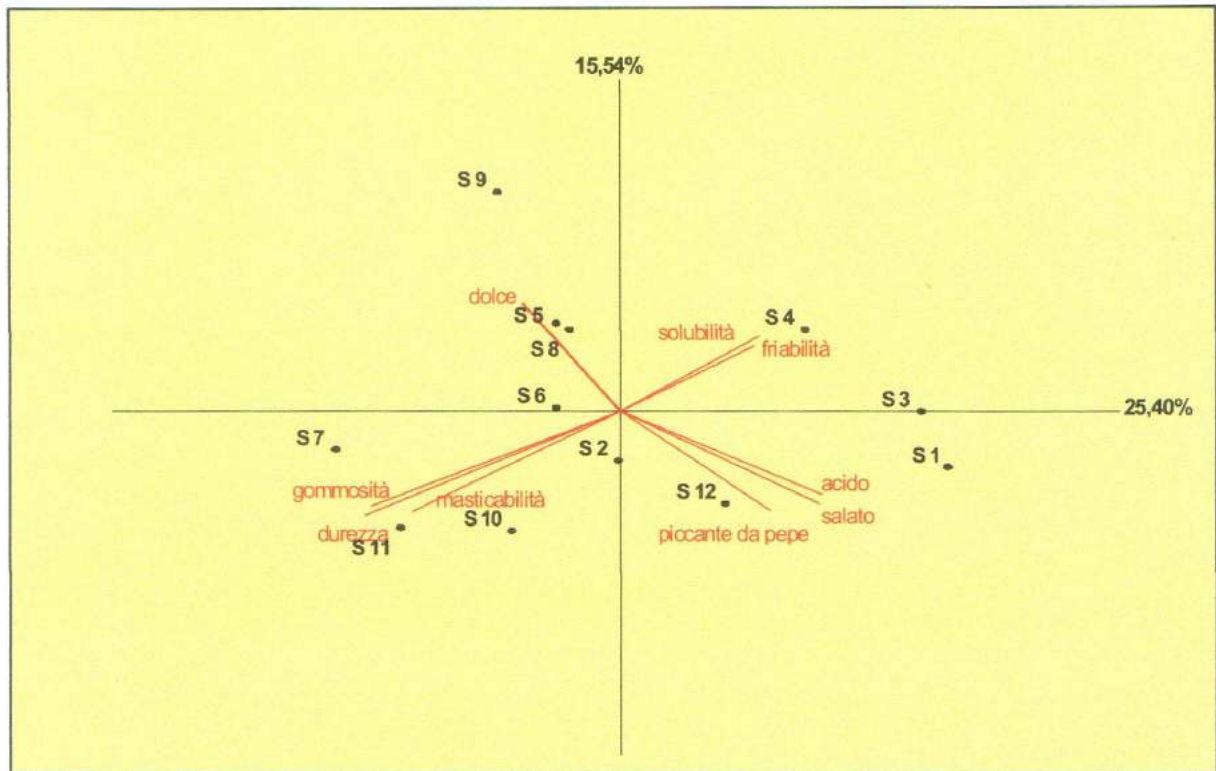
I valori significativamente diversi tra loro sono riportati in colore diverso dal nero.

¹ LSD= minima differenza significativa al valore di probabilità indicato: *= p< 0,05; **= p< 0,01; ***= p<0,001.

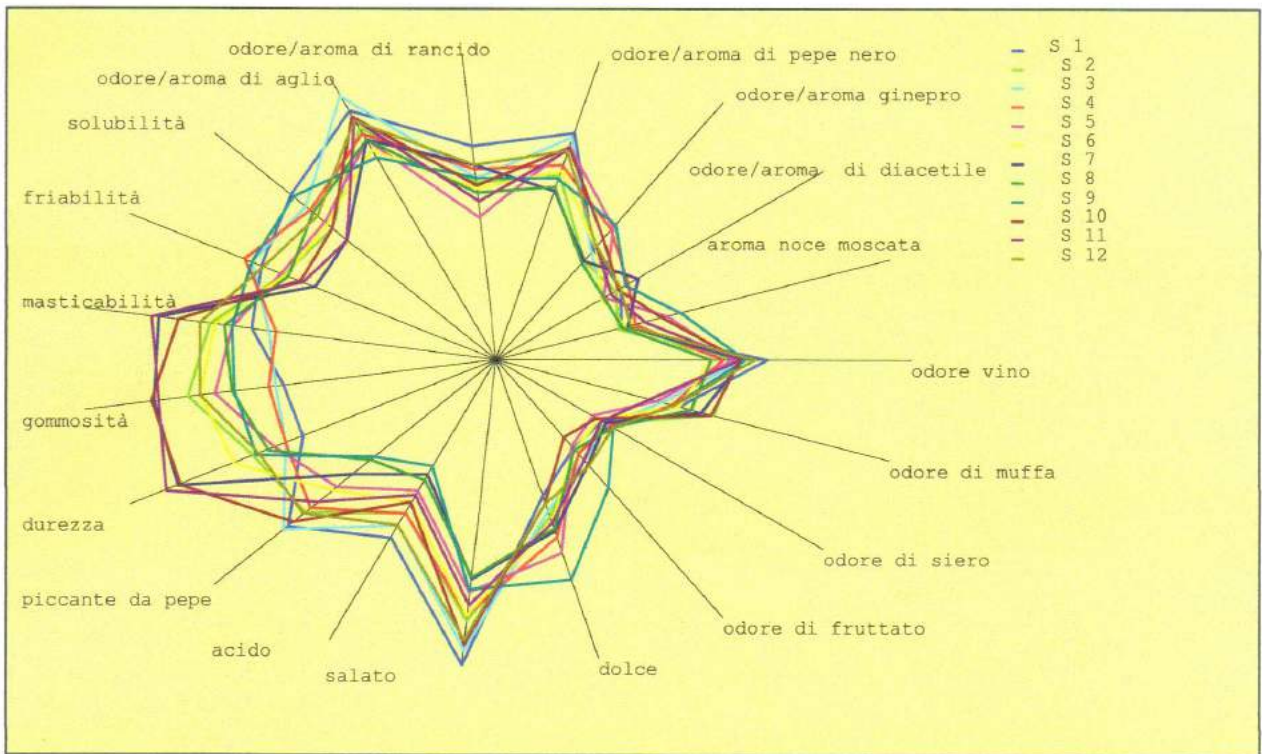
² pm= intervallo di variabilità dell'intensità del descrittore: valore minimo- lsd, valore massimo + lsd



Tav. 53 – Posizionamento dei campioni di Salame Mantovano in direzione dei descrittori di odore e aroma che hanno mostrato differenze significative.



Tav. 54 – Posizionamento dei campioni di Salame Mantovano in direzione dei descrittori di gusto e consistenza che hanno mostrato differenze significative.



Tav. 55 – Profilo sensoriale dei campioni di Salame Mantovano.