

COOPERATIVA CASEARIA DEL FRIGNANO

SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA

Via Casa Baracca, 4, 41026 Pavullo Nel Frignano MO



Analisi sensoriale

Come riconoscere tutte le caratteristiche inconfondibili del Parmigiano Reggiano

L'analisi sensoriale è l'insieme di metodi e tecniche che consentono di misurare, attraverso gli organi di senso, la qualità di un prodotto alimentare o di una bevanda.

L'analisi dell'aspetto, del sapore e della consistenza sono indispensabili per capire le peculiarità del Parmigiano Reggiano e per assaporarlo fino in fondo.

La degustazione del Parmigiano Reggiano può portare a scoprire nuovi abbinamenti di sapori e può essere fatta da chiunque desideri conoscere i segreti del Re dei Formaggi.

Per apprendere la tecnica di assaggio è necessario utilizzare i sensi come strumento di misura.

Per saperne di più, scarica gratuitamente la [guida completa](#)



Esame visivo del Parmigiano Reggiano

L'aspetto esteriore è importante e garanzia di una buona conservazione del prodotto.

Forma, dimensioni, aspetto e colore sono stimoli visivi importantissimi.



Esame tattile del Parmigiano Reggiano Toccando il campione con le dita, mordendolo e deformandolo si valutano l'elasticità e la durezza, ma anche la granulosità, la friabilità e la solubilità.



Esame olfattivo del Parmigiano Reggiano

Fra i sensi è il più sottile: indispensabile per captare tutti gli odori e gli **aromi** del Parmigiano Reggiano, soprattutto durante la masticazione.



Esame gustativo del Parmigiano Reggiano

La lingua, la bocca e la gola sono i nostri strumenti per assaporare il Parmigiano Reggiano.

I **gusti** fondamentali sono 4: dolce, salato, acido e amaro.

Le percezioni di piccante, bruciante o astringente sono **sensazioni trigeminali** e non sono riconoscibili né da odore né da sapore



Retrogusto e persistenza del Parmigiano Reggiano

Alla conclusione dell'assaggio, è importantissimo prestare attenzione alle sensazioni finali, cioè **retrogusto e persistenza**.

