



CENTRO STUDI
ASSAGGIATORI

Arrivano gli assaggiatori di carne, a caccia di tagli perfetti

13 luglio 2011 by Carlo Odello | 0 comments

Arrivano gli assaggiatori di carne: con il progetto De Gustibus Carnis anche quest'alimento si dota di professionisti dell'analisi sensoriale che possono profilare e garantire la qualità. Nati a Verona, e tenuti a battesimo dal sindaco Tosi, sono tutti professionisti del settore carne impegnati nella lavorazione e vendita al pubblico e nel settore business to business. Il loro intento è quello di portare questa conoscenza condivisa a ogni livello della filiera, fornendo a tutti, dall'allevatore al consumatore, gli strumenti per discernere e poter scegliere autonomamente la qualità della carne

Addestrati dal Centro Studi Assaggiatori, i nuovi giudici sensoriali di De Gustibus Carnis hanno tracciato la mappa sensoriale delle percezioni che può dare la carne cruda e cotta, e hanno conseguentemente stilato delle schede di valutazione di diverse tipologie. Con un unico obiettivo: identificare con precisione i pregi e i difetti di ogni tipo di taglio.

Quali i primi risultati? "Per la carne cruda la caratteristica più importante è risultata la morbidezza. E' importante infatti che la carne mantenga una certa umidità - ha dichiarato Manuela Violoni, responsabile ricerca & sviluppo del Centro Studi Assaggiatori - Allo stesso tempo deve essere povera di tessuto interfibrilare, cioè i filamenti bianchi di tessuto connettivo (da non confondersi con il grasso) perché questi rendono la carne elastica e stopposa". E naturalmente l'odore è fondamentale: no a sentori di origine microbiologica o da conservazione. Le stesse caratteristiche si ritrovano nella carne cotta, che deve essere tenera, succosa e ricca dell'aroma suo proprio.

Articoli simili:

1. Il Centro Studi Assaggiatori partner tecnico del Master in Impresa Vitivinicola e Competizione Internazionale

Categories: Ricerca | Tags: assaggiatore, carne, carne cotta, carne cruda, certificazione, de gustibus carnis, giudice, manuela violoni, qualità, Ricerca, scheda, sviluppo, taglio, tosi, verona | Permalink

Lascia un Commento

Required fields are marked *.

Nome

Email

Sito web

Message *

C O M M E N T O