

## **Valutazioni qualitative a mezzo di panel test di alcune caratteristiche qualitative della frutta.**

### ***RISULTATI***

Considerando che questo primo anno di attività ha comportato una fase preliminare importante di addestramento e coordinamento del panel e che non si è potuto tenere conto di tutte le possibili variabili agronomiche e ambientali che possono influenzare le caratteristiche dei campioni, lo studio ha evidenziato differenze significative tra gruppi varietali sia a livello chimico-fisico che sensoriale. L'analisi delle correlazioni tra parametri chimico-fisici e sensoriali ha messo in evidenza una buona capacità del panel di percepire le differenze compositive e strutturali dei frutti in sede di degustazione. Si è evidenziato inoltre come il giudizio di gradevolezza globale dei frutti sia in primo luogo correlato alla gradevolezza gustativa e solo secondariamente alle altre caratteristiche sensoriali del frutto. In questo senso, l'intensità aromatica e la succosità rappresentano importanti caratteristiche dei frutti di cui si deve tenere conto per il loro notevole peso sulla gradevolezza gustativa. Infine, la cluster analysis ha mostrato la possibilità di valutare comparativamente le diverse varietà sulla base delle loro caratteristiche sensoriali e di gradevolezza alla degustazione.

Ulteriori sperimentazioni sono comunque necessarie per verificare e confermare questi risultati e fornire ulteriori indicazioni utili per ampliare la base di dati varietale.