

Valutazione qualitativa a mezzo di panel tests di alcune caratteristiche qualitative della frutta.

RISULTATI

Gli studi finora condotti su un totale di 66 varietà (24 pesche pasta gialla, 27 nettarine a pasta gialla, 7 pesche pasta bianca, 8 nettarine pasta bianca) permettono di affermare che l'analisi sensoriale è un mezzo efficace per valutare la qualità della frutta e per evidenziare differenze importanti fra le varietà. L'analisi delle correlazioni tra parametri chimico-fisici e sensoriali, già evidenziate per il primo anno di studio e confermate per il secondo anno, hanno infatti dimostrato una buona capacità del panel di percepire le differenze compositive e strutturali dei frutti in sede di degustazione.

Dall'analisi delle componenti principali, eseguita con i soli parametri sensoriali, si evidenzia come sia alcune varietà ripetute nello stesso anno, sia le repliche dei due anni, siano state collocate nello spazio molto vicine, indicando una buona ripetibilità dei risultati nei due anni.

Utilizzando i dati dell'analisi sensoriale è stato inoltre possibile effettuare un raggruppamento gerarchico (dendrogramma) per ognuna delle quattro categorie considerate (PG, NG, PB, NB).

I degustatori, inoltre, hanno dimostrato di ben discriminare le varietà subacide e quelle molto acide e di utilizzare il rapporto dolce/acido in maniera coerente. Sembrerebbe anche che il panel abbia utilizzato i descrittori olfattivi, gustativi e strutturali non in maniera univoca per le diverse categorie di pesche e nettarine. Per le pesche gialle un'elevata percezione dell'acidità ha determinato giudizi contenuti, il comportamento verso le nettarine gialle è stato molto articolato: l'acidità non è risultata sgradita agli alti livelli se in presenza di una buona percezione dolce, sgradita invece a bassi livelli soprattutto se in presenza di dolcezza molto elevata.

Anche nelle pesche bianche un'acidità sostenuta è stata ben gradita, mentre determina un minor gradimento del frutto la maggior percezione dell'amaro. Il basso rapporto dolce/acido (frutti dove prevale l'acidità sulla dolcezza) è risultato gradito nelle nettarine e sgradito nelle pesche. Ulteriori sperimentazioni sono comunque necessarie per verificare e confermare questi risultati certamente interessanti ma non esaustivi.