

# LO STUDIO DELL'AROMA PER LA CARATTERIZZAZIONE DEI PECORINI DI GROTTA

## Chimica dell'inafferrabile...

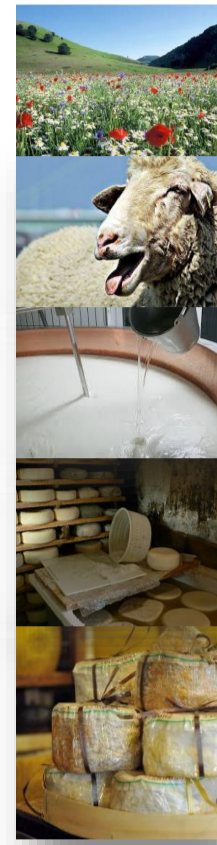
L'aroma del formaggio è il risultato della presenza di molecole che vengono percepite dal complesso sistema dell'olfatto.

- può dipendere direttamente dal latte o dalle pratiche casearie, sviluppandosi nel corso della maturazione del formaggio
- offre utili informazioni sulla «storia» biochimica dell'alimento, poiché ne è diretta conseguenza

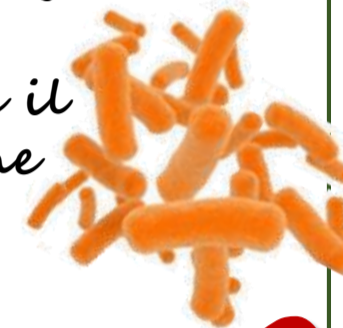


1

## L'aroma del formaggio deriva...



- da fattori esogeni, portati dall'ambiente, come le erbe dei pascoli di cui si nutrono gli animali, o le condizioni di affinamento (scaffali di legno, foglie, spezie...)
- da fattori endogeni, come la degradazione delle componenti del latte (zuccheri, grasso e proteine). La degradazione è ad opera degli enzimi, la maggior parte dei quali è rilasciata dai microrganismi durante il processo di caseificazione e maturazione del formaggio



2

## Come studiarlo?



L'approccio sensoriale ha implicazioni di tipo edonistico, fornisce indicazioni sul complesso dei composti percepiti e prescinde quindi dalla loro concentrazione



L'approccio analitico studia i singoli composti e ne consente la valutazione quali/quantitativa

3



Per saperne di più:  
  
 giovanna.battelli@ispa.cnr.it

## Le fasi del processo analitico

Campionamento

➤ Estrazione della frazione volatile

➤ Introduzione in un sistema cromatografico

➤ Separazione dei singoli composti

➤ Riconoscimento - quantificazione

➤ Elaborazione dei risultati



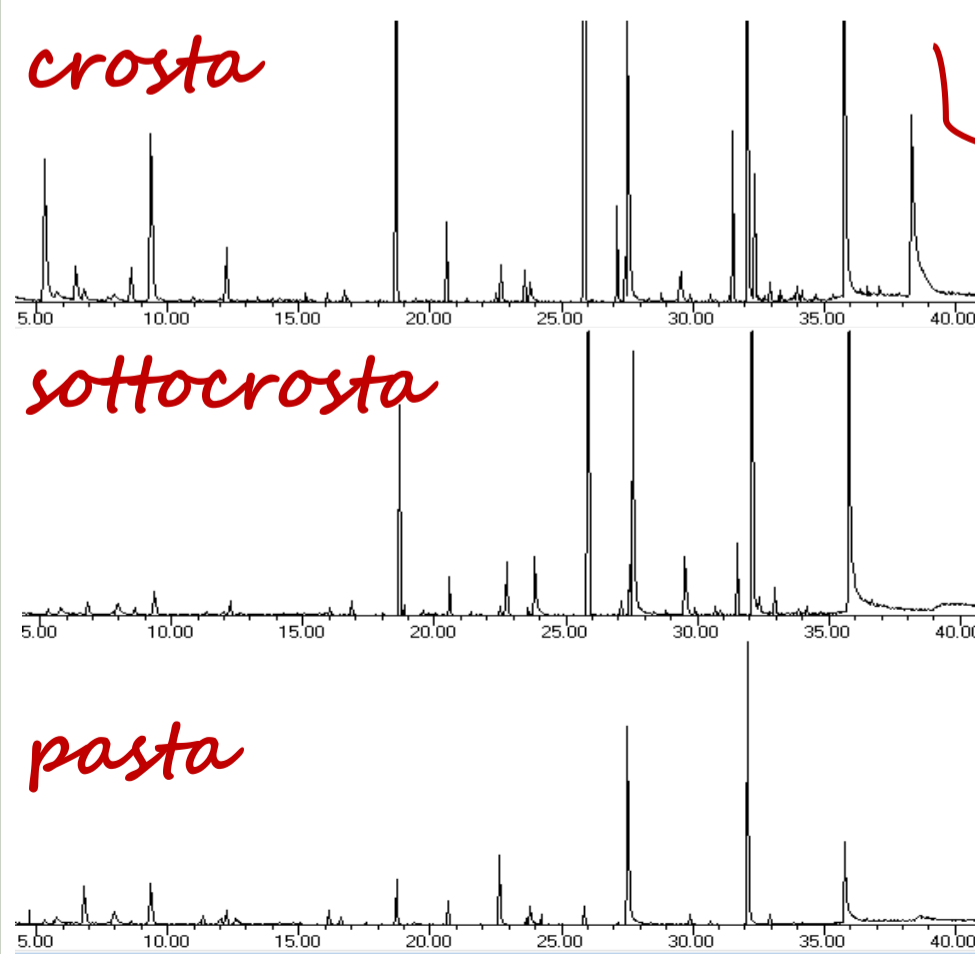
4

## Dall'esterno all'interno

crosta

sottocrosta

pasta



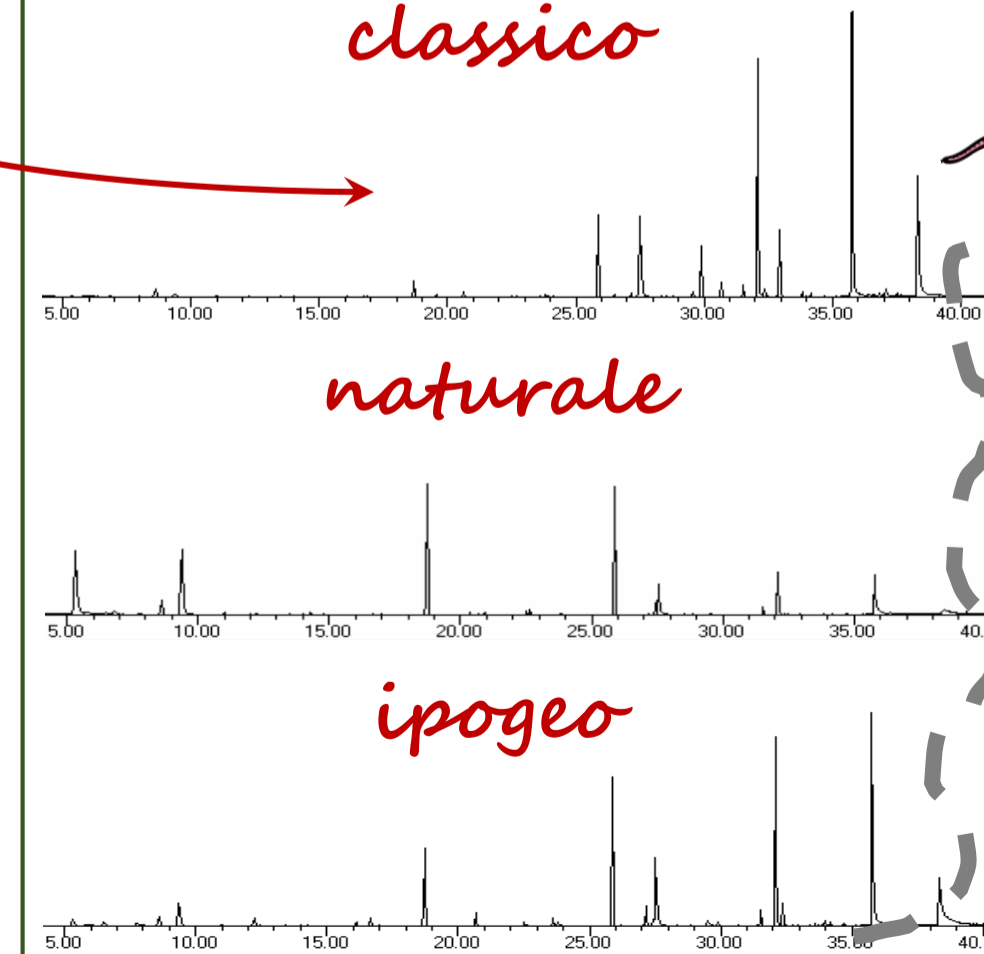
5

## Alcuni affinamenti

classico

naturale

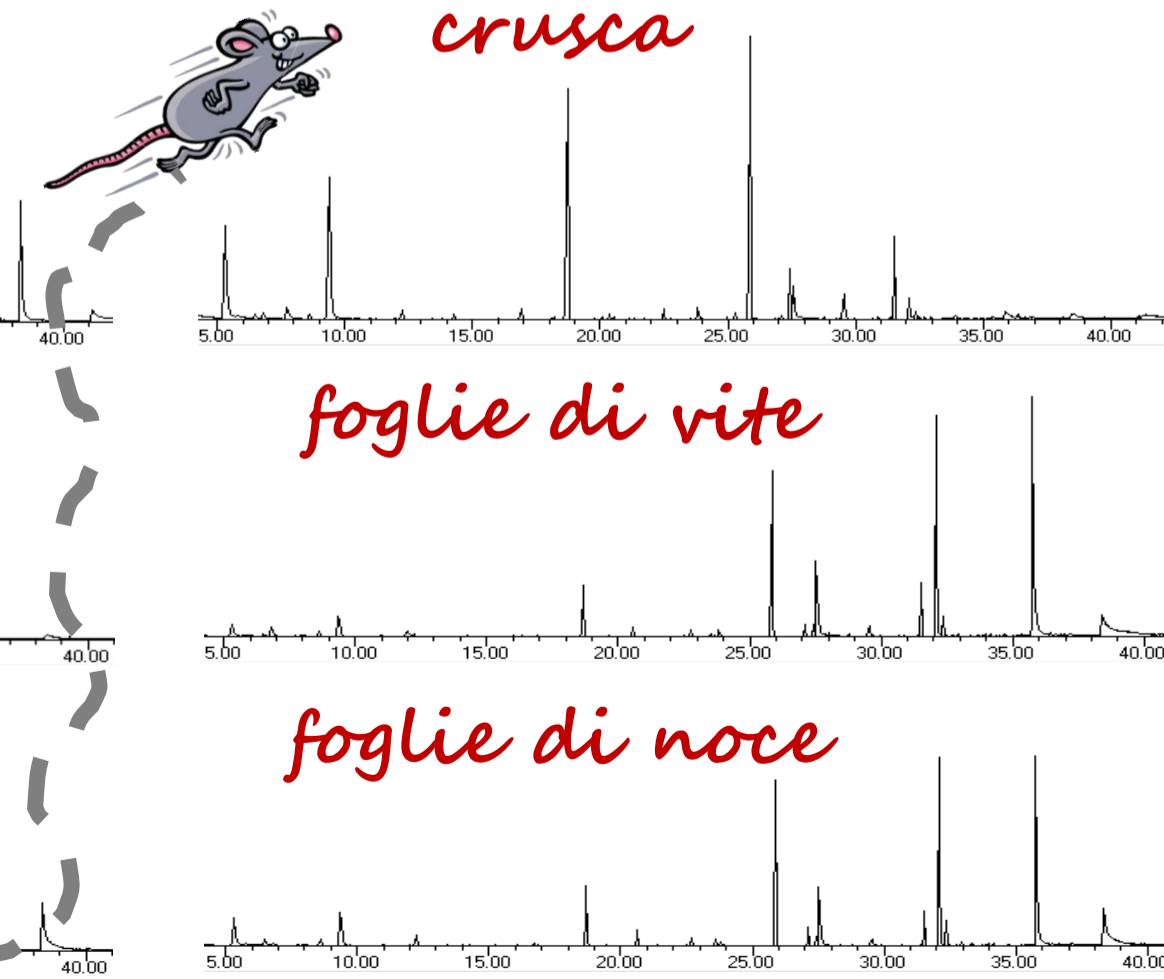
ipogeo



crusca

foglie di vite

foglie di noce



6