

SCHEDA DI ANALISI DESCRITTIVA SENSORIALE CARNE BOLACA

NOME _____ COGNOME _____ N. ____ CAMPIONE

DESCRIZIONE DEL CAMPIONE _____

ANALISI VISIVA

COLORE ROSSO PALLIDO SCURO

FRESCHEZZA/
TENEREZZA SI NO

TESSITURA (FINA) SI NO

ASPETTO LISCIO RUVIDO

Colore

Il colore rosso o rosato della carne cruda è direttamente collegato al colore di una proteina: la mioglobina. Quanto maggiore è la sua quantità presente nel muscolo, tanto più il suo colore rosso sarà intenso. Durante il processo di conservazione, la mioglobina si ossida e scurisce (vedi processo delle lunghe frollature).

Tessitura

Può essere più o meno fina o grossolana, dando alla superficie di taglio della carne un aspetto liscio o ruvido, e dipende dalle dimensioni delle fibre e dei fasci muscolari, e dalla quantità di connettivo che li circonda, e quindi, indirettamente, è un indicatore della tenerezza. Essa varia con l'età dell'animale, con il tipo genetico e con il muscolo di provenienza.

Tenerezza

Per la carne tenera, occorre evitare un'eccessiva cottura che la renderà altrimenti dura e asciutta. Per le carni dure, ricche di collagene, il procedimento è l'opposto. Servirà una cottura lunga ad una temperatura inferiore a quella necessaria all'ebolizione perché, in un primo momento queste carni si asciugheranno per poi assorbire tutta l'acqua che hanno perso nella prima fase.

NOTE _____

Alvignanello (CE)

Firma