

Test di durabilità

Rappresenta il sistema per valutare il comportamento delle popolazioni microbiche presenti nell'alimento ed è in genere abbinato al Challenge test.

Ha il vantaggio della semplicità e di riprodurre le condizioni reali ma lo svantaggio di essere legato al campione specifico ed alla sua popolazione microbica per cui i risultati sono difficilmente generalizzabili ed applicabili a situazioni diverse.

Per il test vengono monitorati i comportamenti di diverse popolazioni microbiche rappresentate in genere dai Microrganismi Mesofili Aerobi e da indici selezionati in base alla tipologia di alimento.

Si tratta della tradizionale prova di invecchiamento che valuta le contaminazioni i diversi momenti della vita del prodotto esposto a cicli termici definiti.

Nei test di durabilità oltre alle prove microbiologiche vengono svolti test chimici di base e valutazioni organolettiche per valutare la evoluzione dei prodotti nel tempo

CAMPIONE	n°	ASPETTO*		ODORE**		MEDIA	
		4°C	8°C	4°C	8°C	4°C	8°C
CROSTATAFRUTTIBOSCO							
	20 ORE						
VALUTATORE 1		1	1	1		1	1
VALUTATORE 2		1	1	1	1		
VALUTATORE 3		1	1	1	1		
VALUTATORE 4		1	1	1	1		
VALUTATORE 5		1	1	1	1		
	MEDIA	1	1	1	1		
	43 ORE						
VALUTATORE 1		1	1	1		1	1
VALUTATORE 2		1	1	1	1		
VALUTATORE 3		1	1	1	1		
VALUTATORE 4		1	1	1	1		
VALUTATORE 5		1	1	1	1		
	MEDIA	1	1	1	1		
	84 ORE						
VALUTATORE 1		1	1	1	1	1	1,1
VALUTATORE 2		1	1	1	1		
VALUTATORE 3		1	1	1	2		
VALUTATORE 4		1	1	1	1		
VALUTATORE 5		1	1	1	1		
	MEDIA	1	1	1	1,2		
	120 ORE						
VALUTATORE 1		1	2	2	2	1,3	1,6
VALUTATORE 2		2	1	1	2		
VALUTATORE 3		1	2	2	2		
VALUTATORE 4		1	1	1	1		
VALUTATORE 5		1	1	1	2		
	MEDIA	1,2	1,4	1,4	1,8		

Le valutazioni sensoriali scaturite dal panel possono poi venire ulteriormente oggettivate mediante la esecuzione di prove strumentali in grado di misurare l'evoluzione del colore nonché studiare la applicazione di sensori specifici per i diversi prodotti finalizzati a rilevare gli odori.

