Scheda per l'apprezzamento del pane

Data _____ _____ Numero _____

Tipo di pane _____ Forma del pane _____ Peso _____

Valutazione	Attribute	Osservazione	Punti
Stato esterno			
1. Colore/visualità effetto complessivo	☐ troppo chiaro, ☐ troppo scuro, ☐ opaco, ☐ grigiastro, ☐ irregolare	_____	☐
2. Forma e stato	☐ irregolare, ☐ troppo piatta, ☐ troppo tonda, ☐ atipica	_____	☐
3. Superficie/strap-po/struttura	☐ irregolare, ☐ selvaggia, ☐ cieca, ☐ atipica	_____	☐
4. Volume/grandezza	☐ tozzo, ☐ troppo piccolo, ☐ troppo voluminoso	_____	☐
5. Crosta/consistenza	☐ coriace, ☐ spugnosa, ☐ vitrea, ☐ fragile, ☐ atipica, ☐ troppo spessa, ☐ troppo sottile	_____	☐
Stato interno			
6. Colore della mollica	☐ scuro, ☐ irregolare, ☐ striato, ☐ atipico	_____	☐
7. Porosità/superficie di taglio	☐ troppo piccola, ☐ troppo grande, ☐ serrata, ☐ irregolare	_____	☐
8. Struttura/proprietà durante la masticazione	☐ soda, ☐ secca, ☐ sbriciolosa, ☐ coriacea, ☐ collosa, ☐ pastosa	_____	☐
		Totale Posizione 1–8 60 % ☐ × 0,75	☐
Analisi olfattiva e gustativa			
9. Odore / proprietà durante la masticazione	☐ acidulo, ☐ ammuffito, ☐ insipido, ☐ aspro, ☐ estraneo	_____	☐
10. Gusto/proprietà durante la masticazione	☐ insipido, ☐ dolciastro, ☐ acidulo ☐ amaro, ☐ salato, ☐ estraneo, ☐ umami	_____	☐
		Totale Posizione 9–10 40 % ☐ × 2,0	☐
		Totale dei punti	☐

Valutazione	Valutazione complessiva
5 Punkte = Attese qualitative pienamente soddisfatte *4 Punkte = Difetti lievi *3 Punkte = Difetti evidenti *2 Punkte = Difetti significativi *1 Punkte = Difetti gravi *0 Punkte = Non valutabile *Da 4 punti o meno bisogna sottolineare i difetti individuati.	50–46 = ottimo 45–42 = molto buono 41–38 = buono 37–34 = discreto 33–30 = sufficiente Sottolineare il settore corrispodente. **Da 29 punti o meno = insufficiente**

Firma _____

Profilo dell'aroma	+	++
A _____	___	___
B _____	___	___
C _____	___	___
_____	___	___
_____	___	___

Descrizione dell'aroma

_____

_____

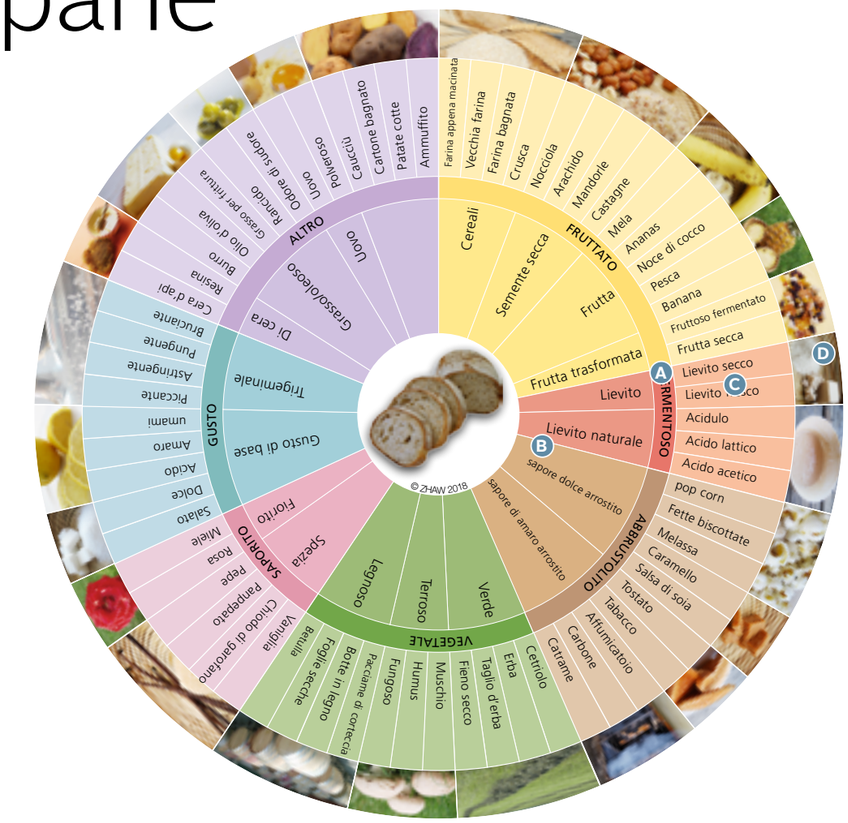
_____

_____

_____

Intensità

\+ debole
++ alta



DESCRIZIONE DELL'AROMA DEL PANE TRAMITE LA RUOTA AROMATICA DI WÄDENSWIL

La ruota degli aromi è suddivisa in quattro livelli:

Ⓐ Livello più alto
Il livello più alto (cerchio centrale) suddivide gli aromi identificabili nel pane in sette gruppi superiori: fruttato, fermenti, arrostito, vegetale, speziato, gusto e altro.

Ⓑ Livello intermedio
Il livello intermedio (quello posto all'interno della ruota) descrive la sottofamiglia. Per esempio, il gruppo superiore vegetale viene ulteriormente suddiviso nelle sottofamiglie verde, terroso e legno.

Ⓒ Ripartizione degli aromi
Nel terzo livello (il dettaglio, il cerchio più esterno della ruota degli aromi) si trova la ripartizione degli aromi in prodotti inconfondibili come vaniglia oppure pepe ma anche foglie o patate lessate.

Ⓓ Immagini
Nell'anello più esterno che chiude la ruota, le immagini illustrano le famiglie dei prodotti.

Applicazione
La lettura si fa a partire dal Ⓐ livello più alto passando per il Ⓑ livello intermedio per arrivare alla Ⓒ ripartizione degli aromi.

Richemont