

Verona 30 ottobre 2020

Oggetto: prova di mantenimento del flavours su caffè con applicato bollino Bioenergy srl

Bioenergy srl

Via Monti, 3/B

36048 Barbarano Mossano (VI)

### Finalità e metodo

La prova è stata condotta su richiesta della ditta Bioenergy srl per determinare un confronto di durata del profilo sensoriale di tre campioni di caffè, posti in confezioni "capsula", di uguali dimensioni e peso.

Le capsule erano atte a essere usate con la stessa macchina da caffè.

I campioni sono stati indicati come Capsula 1, Capsula 2, Capsula 3.

Tutte le capsule sono state forate in tre punti del rialzo, come mostra l'immagine, affinché vi sia un passaggio di aria e, quindi, un veloce svilimento degli aromi.

Sotto le Capsule tre è stato posto il bollino Bioenergy srl.



La prova è iniziata il 04 settembre 2020 ed è terminata il 23 ottobre 2020

### Metodologia

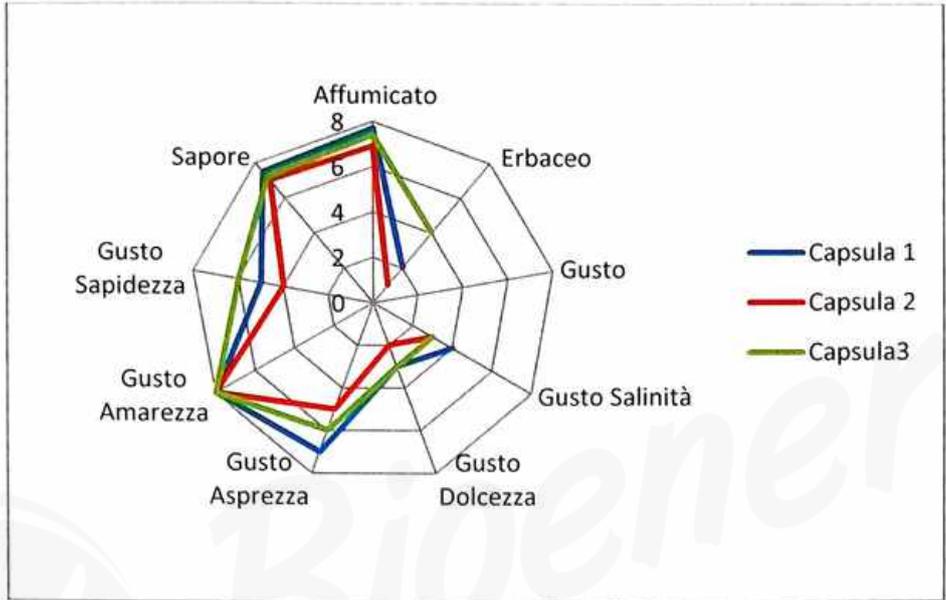
Esecuzione di analisi sensoriale con descrittori:

1. Aroma: odore percepito dal naso, a livello retronasale e parte posteriore della bocca, costituito da "composti volatili", i principali includono composti carbonilici, solforati, alicidici aromatici benzenoidi ed eterociclici, includono affumicato, erbaceo.
2. Gusto: sensazione linguale (salinità, dolcezza, asprezza, amarezza, sapidezza).
3. Sapore: combinazione di aroma e gusto.

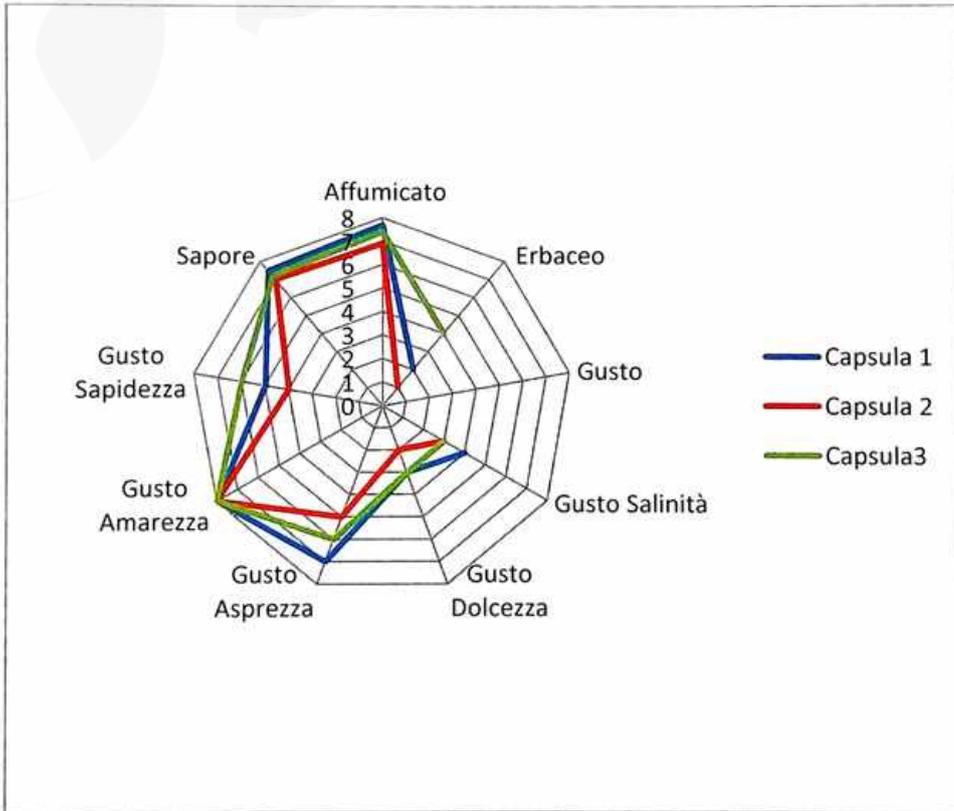
Analisi sensoriale eseguita alla temperatura d'uscita dalla macchina.

Non è stato considerato l'aspetto visivo

Il colore della tazza è stato bianco.

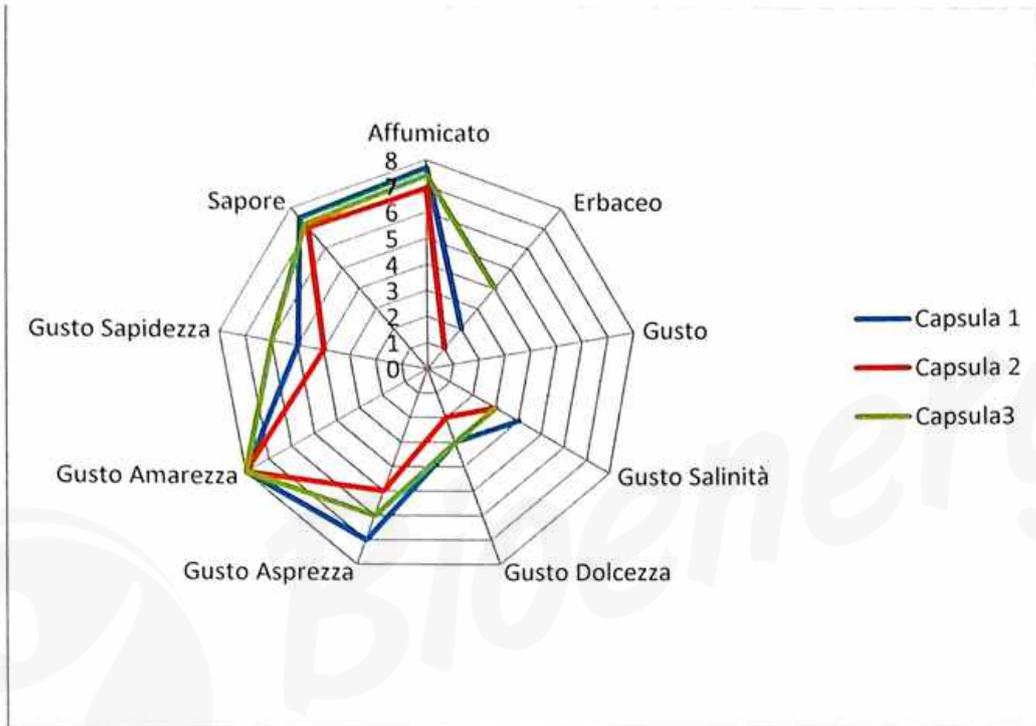


04.09.2020



25.09.2020





09.10.2020



23.10.2020

### Conclusion

Dalle analisi eseguite si evidenzia che la Capsula 3, dove è stato posto il bollino Bioenergy srl, mantiene per oltre i trenta giorni buone qualità sensoriali di un "buon caffè", migliori rispetto alle altre matrici in prova.

Il tecnico



Erizo Gamban fitopatologo

