Gli esperti del CRPA hanno effettuato l'analisi sensoriale sull'acqua di Romagna Acque

L'acqua del rubinetto contiene il cloro, obbligatorio per legge, che serve a sanificare gli acquedotti e a garantire la sicurezza dell'acqua: ma che, in certe quantità, può determinare un odore e un sapore sgradevoli. Per questo Romagna Acque ha deciso, da qualche anno a questa parte, di eseguire puntualmente un'analisi sensoriale per valutare in maniera assolutamente oggettiva le caratteristiche organolettiche dell'acqua potabile. Nei giorni scorsi, gli esperti del CRPA (Centro Ricerche Produzioni Animali) di Reggio Emilia hanno appunto effettuato la consueta analisi sensoriale sull'acqua prodotta da Romagna Acque, selezionata da sei punti di campionamento sul territorio romagnolo (Capaccio, Santa Sofia, Castrocaro, Standiana, Ravenna, Bassette).

L'analisi sensoriale è una disciplina scientifica che consiste nella valutazione delle caratteristiche di un prodotto attraverso i cinque organi di senso: vista, udito, olfatto, gusto e tatto. Le informazioni che si ottengono rappresentano uno fra i più importanti ed innovativi strumenti per il controllo e l'ottimizzazione della qualità degli alimenti. Il panel test è una "seduta di assaggio" costituita da giudici esperti – selezionati e addestrati secondo le norme ISO 8586-1 e 8586-2 – che procedono all'analisi sensoriale di diversi campioni di prodotti, mediante la compilazione di specifiche schede di degustazione. Al termine delle sedute i dati espressi dai singoli giudici vengono elaborati statisticamente, in modo tale da fornire un vero e proprio profilo sensoriale dell'alimento analizzato, espresso in maniera oggettiva.

L'analisi sensoriale – affiancandosi ad analisi chimiche, fisiche e microbiologiche – consente la miglior valutazione oggi possibile sulla qualità dell'acqua destinata al consumo umano e degli alimenti in generale.

I descrittori valutati dagli assaggiatori sono i seguenti:
per l'aspetto visivo: presenza di corpi estranei;
per l'odore: chimico, medicinale, pesce, vegetale, sulfureo/paludoso, erbaceo/legnoso, cloro/ozono, terra/muffa;

per il sapore: dolce, salato, acido, amaro;
per l'aroma: chimico, medicinale, pesce, vegetale, sulfureo/paludoso, erbaceo/legnoso, cloro/ozono, terra/muffa;
per la struttura: sensazioni tattili in bocca (metallico, astringente, viscido, ecc..).

Dall'analisi complessiva svolta, è emerso che i campioni risultano sostanzialmente omogenei dal punto di vista organolettico e – pur evidenziando ovvie evidenze legate al processo di disinfezione – l'odore di cloro si mantiene comunque al di sotto del livello "molto debole".