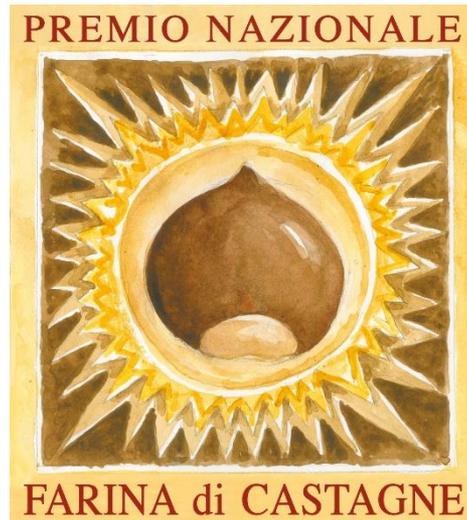


Dopo 5 anni di esperienze ed oltre 300 farine..... Spunti e riflessioni sul concorso



Claudio Cantini

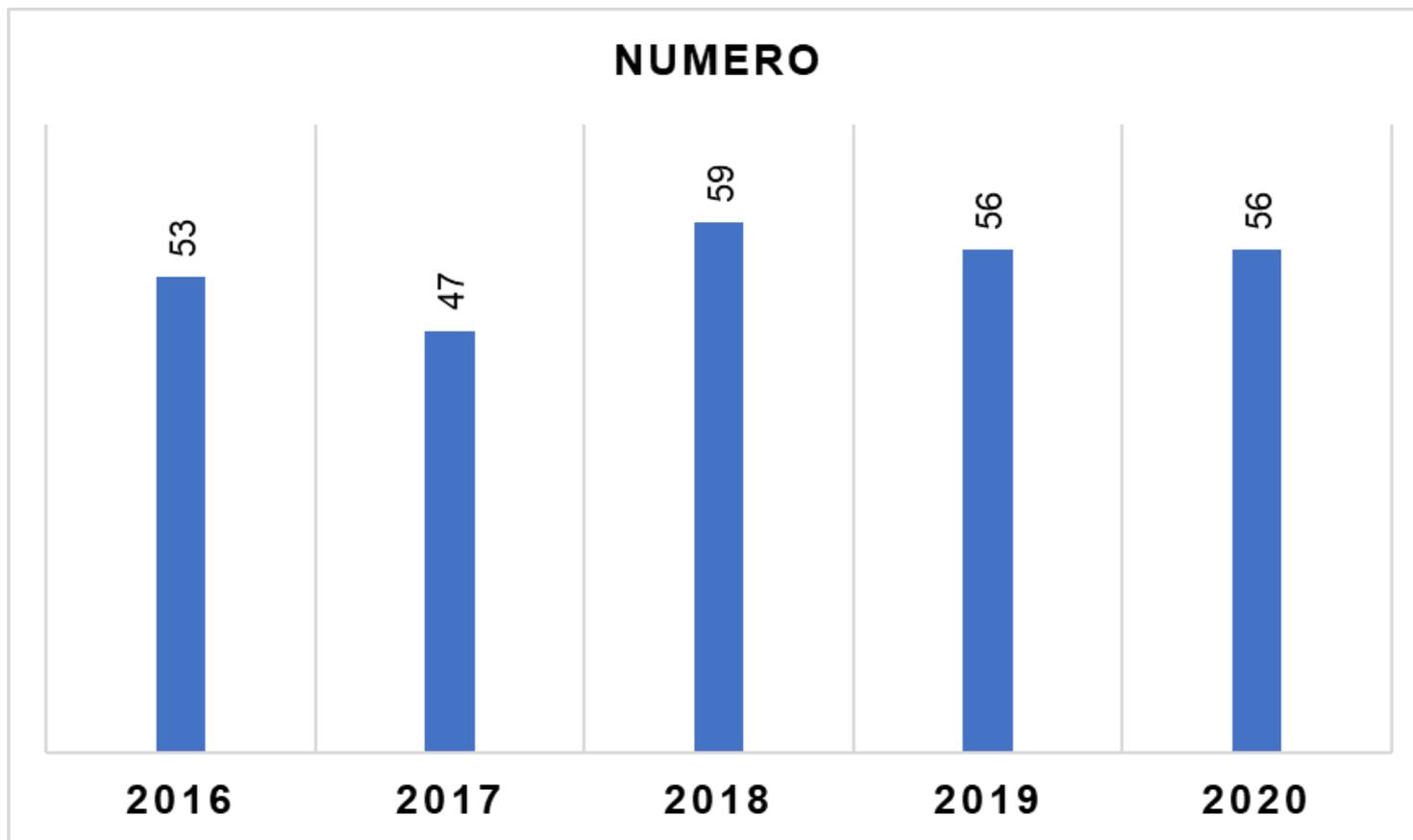


Consiglio Nazionale delle Ricerche

Istituto per la BioEconomia
CNR-IBE



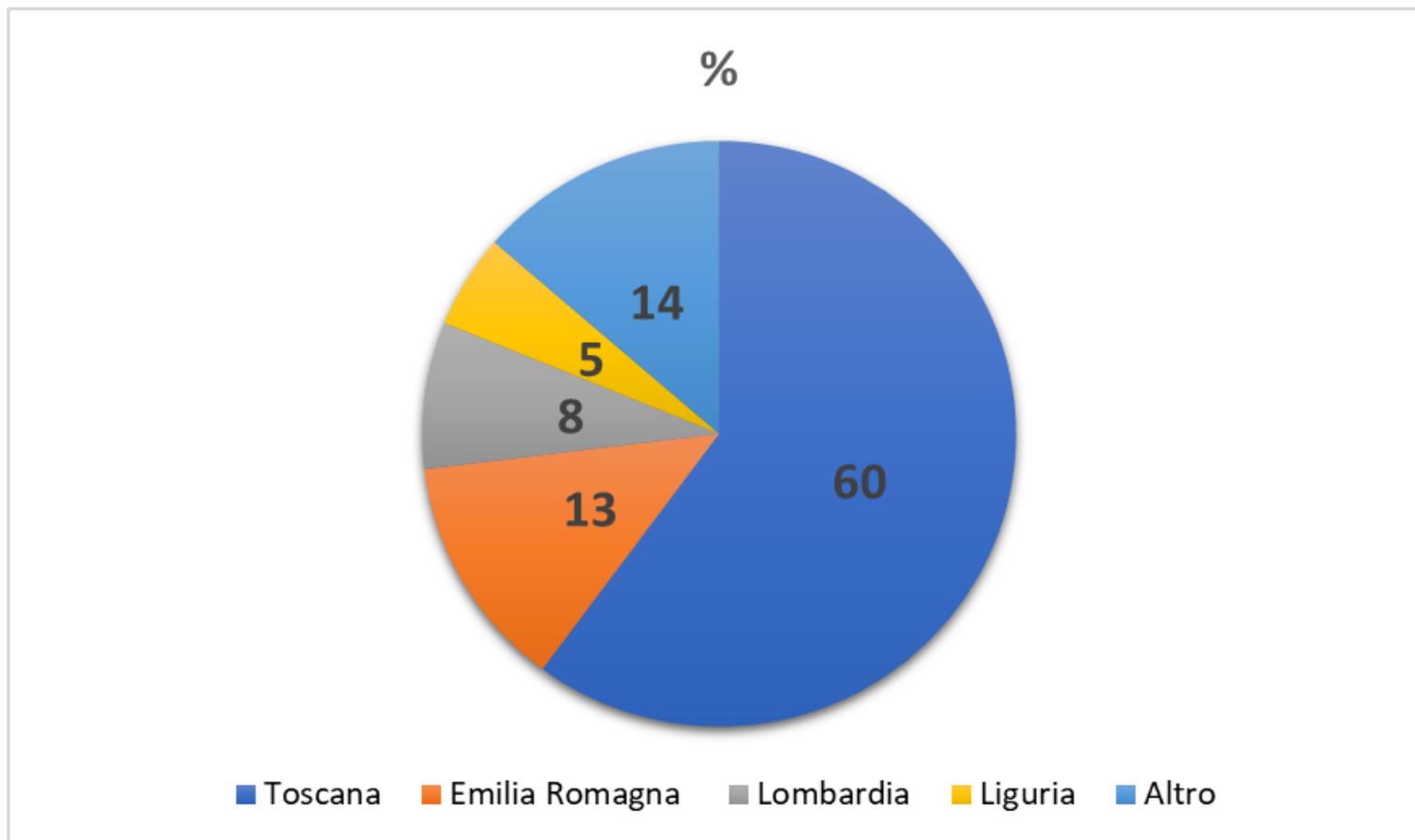
Farine pervenute





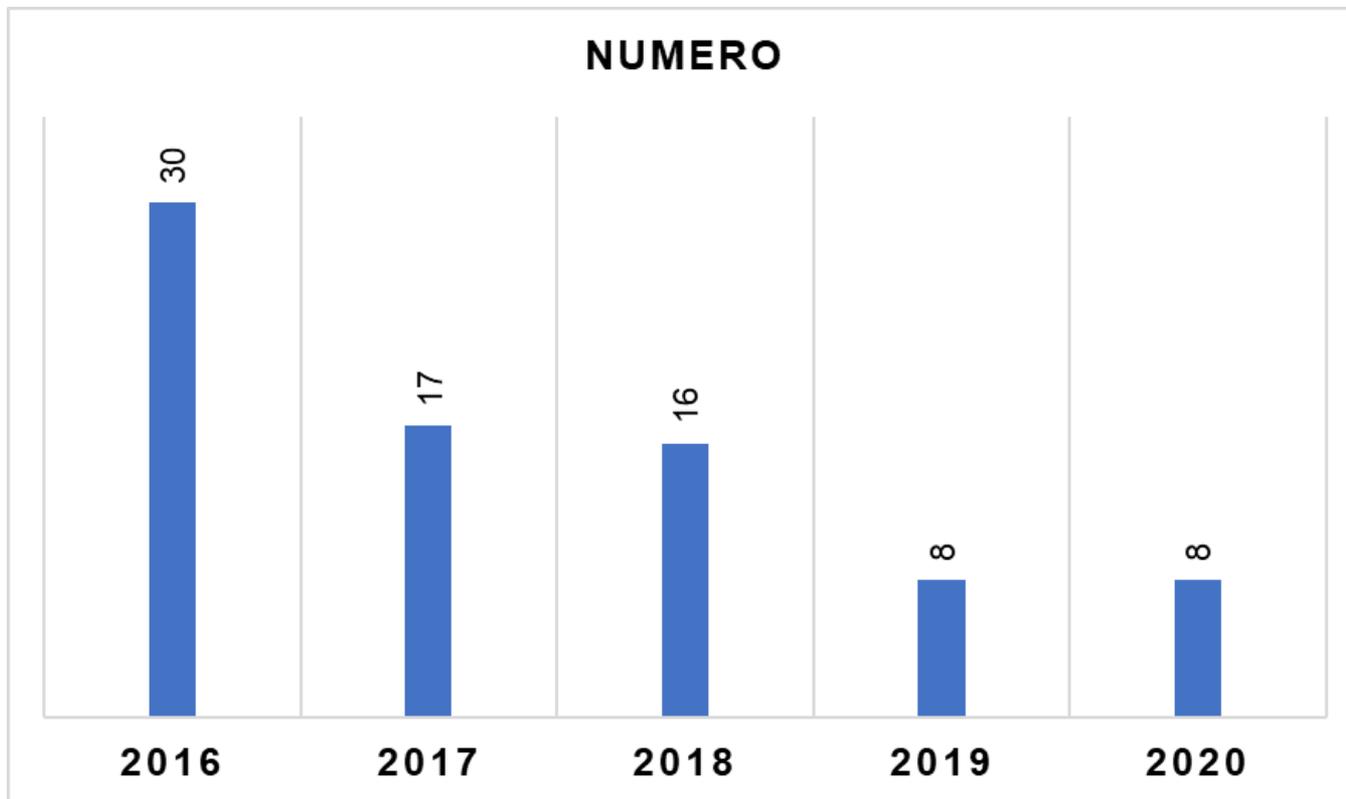
Provenienza

30 diverse province





Farine giudicate e votate





SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA FARINA DI CASTAGNE

Degustatore _____

Campione n. _____

Luogo _____

Data _____

	RANCIDO								<input type="checkbox"/>
	MUFFA/LIEVITO								<input type="checkbox"/>
	COMPOSTI AMMONIACALI								<input type="checkbox"/>
DIFETTI	BRUCIATO/BACHELITE/PLASTICA								<input type="checkbox"/>
	GRANULOSITA'								<input type="checkbox"/>
	ALTRO : secco , amaro, sfarinato di mais								<input type="checkbox"/>

In presenza di difetti non proseguire con la valutazione organolettica

ESAME	DESCRITTORI	GIUDIZIO A PUNTI						COEFFICIENTE	PUNTEGGIO PARZIALE
		NULLO	SCARSO	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONO	ECCELLENTI		
		0	1	2	3	4	5		
VISIVO (10%)	Colore							X 1	_____
	Aspetto							X 1	_____
TATTILE (15%)	Finezza al tatto							X 3	_____
OLFATTIVO (25%)	Intensità olfattiva							X 2	_____
	Fruttato Castagna							X 3	_____
GUSTATIVO (50%)	Dolcezza							X 5	_____
	Persistenza							X 5	_____
PUNTEGGIO TOTALE									_____
Firma _____									



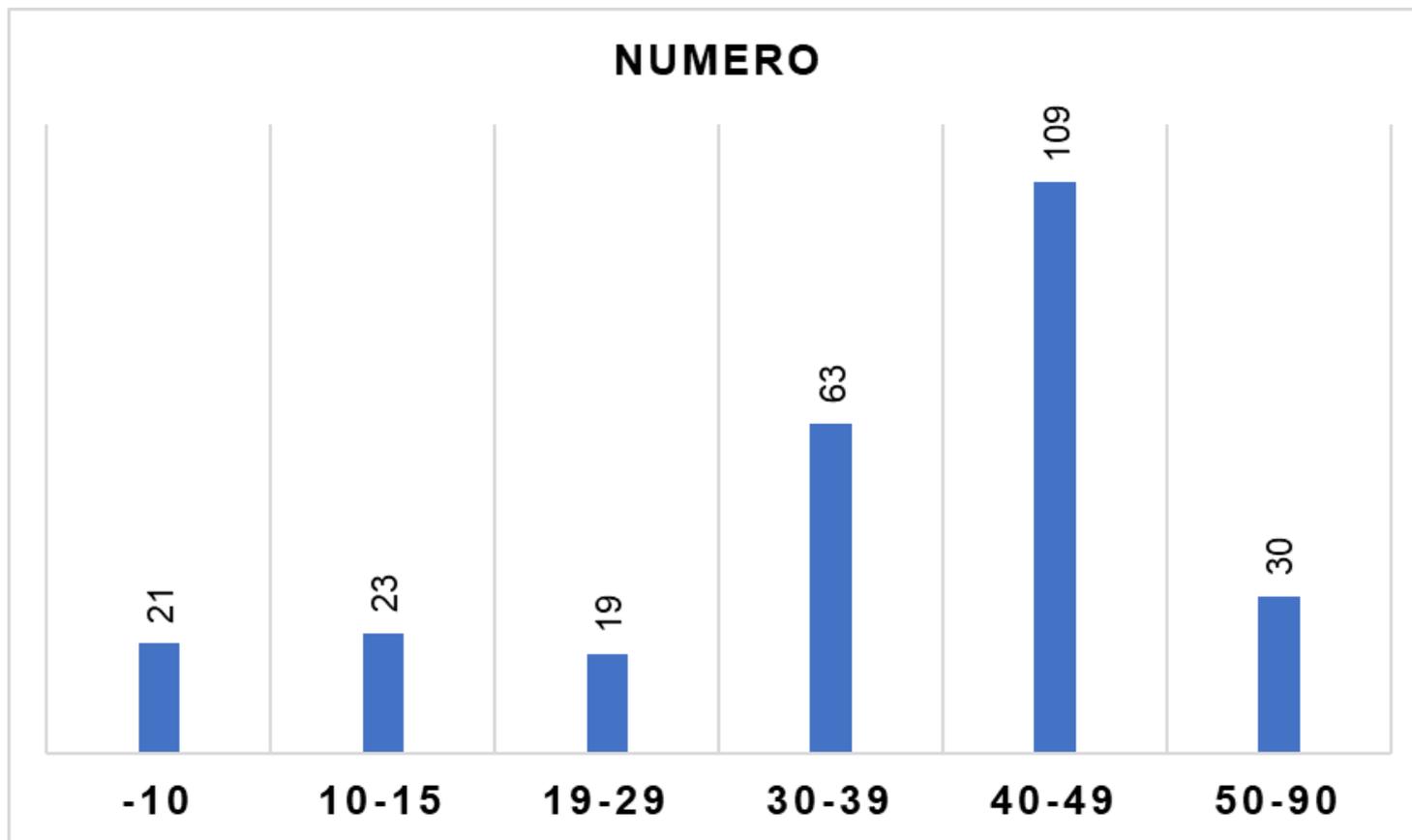
Difetti

2018

2019



Essiccazione



7 bruciato, bachelite 33%
5 amaro
4 secco

8 bruciato, bachelite 7%
12 amaro
5 secco

17 bruciato, bachelite 12%
22 amaro
7 secco

1. Incrementare partecipazione extraregionale
2. Creare una Scheda di Valorizzazione
3. Valutare meglio il valore di trasformazione
4. Introdurre diverse categorie di menzione

Approfondimenti di alcune tematiche:

- varietà
- caratteristiche chimiche delle farine
- professionalità

**SERIE DI EVENTI DI DIVULGAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI
PRODOTTI DA ORGANIZZARE CON LA NUOVA ASSOCIAZIONE**