

ANÀLISI ORGANOLÈPTICA : INFORME DE RESULTATS

Referència mostra:

Presa de mostra: 26/6/19
Codi mostra : 6344109
Descripció: Xarxa de Viladrau

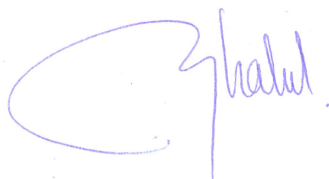
Divendres 28 de juny del 2019 es va realitzar l'anàlisi de Gust i Olor de la mostra, determinant-se el següent Perfil:

Descriptor	Intensitat d'Olor	Intensitat de Sabor
"Clor"	2.5	2
"Terra"	2	2
"Natura Fresca"	2	1.5
"Principi de degradació"	0.5	0.5
"Plàstic / Goma"	1.5	1
Gust Amarg		1.5
Sensació metàl·lica		0.5
Sensació aspra		2

Els tastadors han destacat descriptors d'origen natural del grup "Terra", descriptors d'origen químic del grup "Clor" (associat a la desinfecció de l'aigua), així com sensació aspra durant la percepció de sabor.

Globalment, els tastadors han qualificat el sabor de la mostra amb una puntuació de 4.8 en escala 1-10, essent 10 una mostra excel·lent.

Barcelona, 28 de juny del 2019



Isabel Pérez
Coordinadora del Panel de Gustos i Olors

BREU DESCRIPCIÓ DE LA METODOLOGIA EMPRADA

El panel

El panel del Laboratori d'Aigües de Barcelona està format per dotze tastadors seleccionats, entrenats i familiaritzats amb l'anàlisi organolèptica d'aigües naturals i de consum. En l'Anàlisi del Perfil Olfacto-Gustatiu hi participen cinc o sis d'ells.

Metodologia Analítica

En l'Anàlisi del Perfil Olfacto-Gustatiu (FPA)¹, els tastadors, de forma individual, descriuen les característiques d'olor i de sabor d'una mostra d'aigua, les seves intensitats, l'ordre d'aparició i les sensacions. Quan tots els panelistes han examinat la mostra, es posen en comú els resultats.

La prova olfactiva es fa amb la mostra a $45 \pm 1^\circ\text{C}$ i la prova de sabor amb la mostra a $25 \pm 1^\circ\text{C}$.

L'escala d'intensitats utilitzada va de l'1 (quan es comença a percebre l'olor o el sabor), fins al 12 (extraordinàriament fort), passant per tots els valors intermedis: 3 (suau), 5 (moderat), 8 (fort), 10 (molt fort).

¹ APHA, AWWA, WEF. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 20th. Edition. Washington, 1998: 2-19