

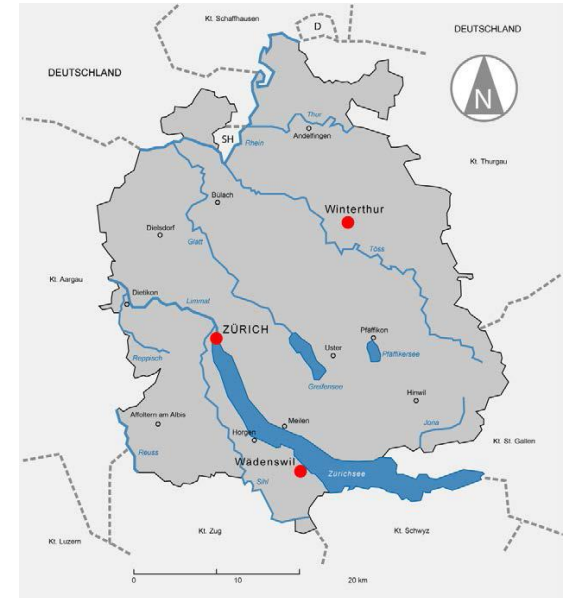


WELCOME to
Zurich University of Applied Sciences
in Waedenswil / Switzerland

Université des sciences Appliqués de Zurich

→ Orientée vers la pratique, multiforme et unique

- Fait partie de l'Université des Sciences Appliquées et d'Art de Zurich
- Grande université multidisciplinaire
- 11'536 Etudiants
- 2987 employés
- Emplacement : **Wädenswil**, Winterthur, Zürich





«Olive Oil Award»

Informations sur le Projet

Recherche appliqué et developpement



Introduction

Olive Oil Award (1)

- Projet de recherche depuis 2002
- Environ. 100-150 huiles participantes chaque année
- Des huiles provenant du monde entier- ... surtout les pays européens, mais aussi l'Afrique du Nord, l'Amérique du Sud, l'Afrique du Sud, l'Australie, les USA, ...



Introduction

Olive Oil Award (2)

- Procédure d'essai fondée sur les règlements CE / COI → approche scientifique, combinant les méthodologies de la science sensorielle et des consommateurs,
- Jury = Groupe de testeurs d'huile d'olive qualifiés → Swiss Olive Oil Panel (SOP)
- Consommateurs = Groupe cible → utilisateurs réguliers d'huile d'olive



Procédure du Test



- **Etape 1** Dépistage et orientation
- Estimation préliminaire des intensités et des défauts

- **Etape 2** Panel Test / 1
 - Description des composés aromatiques
 - Évaluation de l'harmonie et de la persistance

- **Etape 3** Panel Test / 2
 - Répliquer l'étape 2
 - Confirmation des résultats

- **Etape 4** Test du consommateur
- Acceptation / Préférence

Swiss Olive Oil Panel (SOP)

- Formations et suivi depuis 2002
- Visite d'étude réguliers aux pays producteurs
- Accrédité selon la norme ISO 17025 et reconnu par le Conseil oléicole international (CIO)
- ca. 41 Panélistes issus de l'industrie de l'huile d'olive ainsi que des scientifiques sensoriels



Swiss
Olive Oil
Panel

Infrastructure

- Emplacement du Panel Test
- Laboratoire sensoriel équipé électroniquement

Foto: Tablets for data collection



Foto: Sample preparation

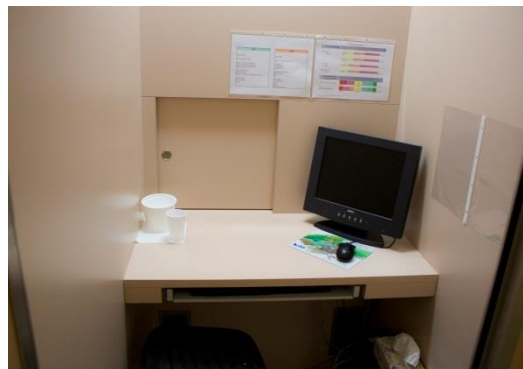


Foto: Sensory Lab, Waedenswil / ZHAW

Panel Test

- Selon le règlement CE 2568/91
- (dans la version actuelle)



Foto: Oliveoil tasting glasses

- Fruité > 0
- Absence de défauts
- Paramètres chimiques

Description de l'arôme



Geschmacks- und Geruchskombinationen

REIF-FRUCHTIG (Purple Quadrant):

- Apfel
- Bananen
- Beeren
- Cherise
- Marille
- Orangensaft
- Pflaumen
- Reife Früchte
- Vanille
- Äpfel
- Bananen
- Beeren
- Cherise
- Marille
- Orangensaft
- Pflaumen
- Reife Früchte
- Vanille

GRÜN-FRUCHTIG (Green Quadrant):

- Äpfel
- Bananen
- Beeren
- Cherise
- Marille
- Orangensaft
- Pflaumen
- Reife Früchte
- Vanille
- Äpfel
- Bananen
- Beeren
- Cherise
- Marille
- Orangensaft
- Pflaumen
- Reife Früchte
- Vanille

GESCHMACK (Teal Quadrant):

- Apfel
- Bananen
- Beeren
- Cherise
- Marille
- Orangensaft
- Pflaumen
- Reife Früchte
- Vanille
- Äpfel
- Bananen
- Beeren
- Cherise
- Marille
- Orangensaft
- Pflaumen
- Reife Früchte
- Vanille

FEHLER (Pink Quadrant):

- Apfel
- Bananen
- Beeren
- Cherise
- Marille
- Orangensaft
- Pflaumen
- Reife Früchte
- Vanille
- Äpfel
- Bananen
- Beeren
- Cherise
- Marille
- Orangensaft
- Pflaumen
- Reife Früchte
- Vanille

Evaluation de l'harmonie

- Présence et complexité des composés aromatiques
- Persistance des sensations positives

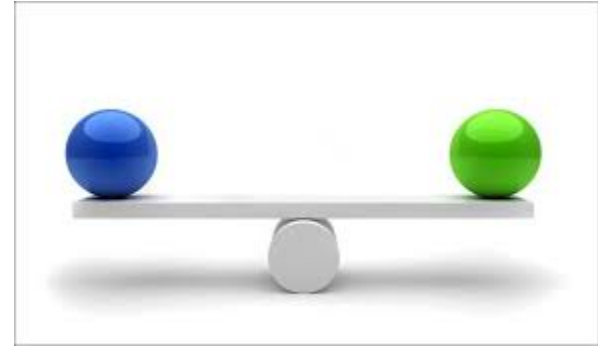


Foto: SOP panellist at work

- Equilibre entre...
 - Fruitée
 - Amertume
 - Acidité

Rapport des Tests

- **Identification de l'huile**
- **Résultat**
 - Paneltest / Classification
 - Harmonie/ Evaluation de la persistence
 - Description de l'Arome
 - Paramètres Chimiques (NIR)
- **Graphique**



Ergebnisse / Results

„Sensorische Analyse / Sensory analysis“

ermittelt von / provided by

**Swiss
Olive Oil
Panel**

für das Olivenöl / for the olive oil

1

La Oro Intenso

Produzent / producer:

La Amarilla de Ronda S.L.

Eingereicht durch / announced by:

La Amarilla de Ronda S.L.

Leiten
**Life Sciences und
Facility Management**
ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation

Rapport des Tests

- Identification de l'huile
- **Résultat**
 - Paneltest / Classification
 - Harmonie/ Evaluation de la persistance
 - Description de l'Arôme
 - Paramètres Chimiques (NIR)
- Graphique

Paneltest - Test Report_IOOA für 011.xls

Tasting: Panel test IOOA 2015 (week 11)
Panel: Swiss Olive Oil Panel (SOP)
Panel of Experts of the ZHAW

Classification: Scale: not detectable (0) ↔ intense (10)	Extra Virgin 1. median of defects = 0 2. median of fruitiness > 0	<u>Median</u>
	Fruitiness	5.8
	Bitterness	2.9
	Pungency	3.8
	Defect	0.0
	Intensity of Fruitiness	medium
	Characterization	green

Harmony & Persistency
Scale: defective / unharmonious (0) ↔ average (5) ↔ complex / harmonious (10)
Mean
8.1

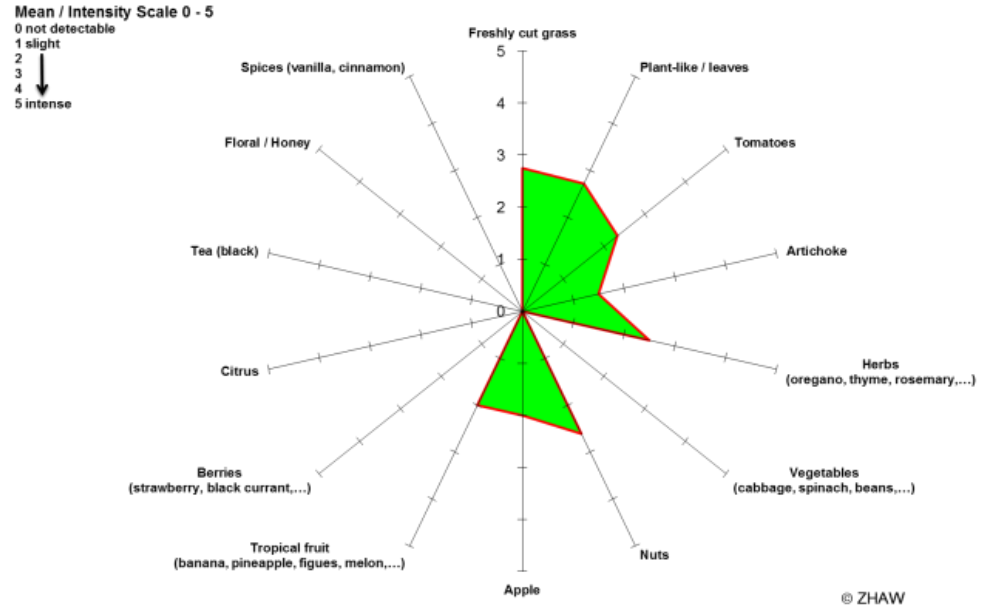
sweet (=not or slightly bitter)
Scale: not detectable (0) ↔ slight (1) ↔ intense (5)
Median
0.0

Aroma Description Scale: not detectable (0) ↔ slight (1) ↔ intense (5)	<u>Denominations (%)</u>	<u>Description</u>
Freshly cut grass	80%	noticeable
Plant-like / leaves	90%	noticeable
Tomatoes	60%	noticeable
Artichoke	40%	noticeable
Herbs (oregano, thyme, rosemary,...)	60%	noticeable
Vegetables (cabbage, spinach, beans,...)	10%	slightly
Nuts	90%	noticeable
Apple	60%	noticeable
Tropical fruit (banana, pineapple, figs,...)	30%	noticeable
Berries (strawberry, black currant,...)		
Citrus		
Tea (black)		
Floral / Honey		
Spices (vanilla, cinnamon)		

Town: Wädenswil / Switzerland
Date: 2015-03-10
011.xls / Test Report_IOOA / 22.04.2015
Panel Supervisor:

Rapport des Tests

- Identification de l'huile
- Résultat
 - Paneltest / Classification
 - Harmonie/ Evaluation de la persistance
 - Description de l'Arome
 - Paramètres Chimiques (NIR)
- Graphique



Certificats

- GOLD
- SILVER
- BRONZE



- Best of ...
- Best ... Mono-Variety
- Best ... Organic



Exemple

- Certificat GOLD
→ one of the award winners 2017





GOLD

Producteur

- Frantoi Cutrera
- Italie / Sicile

Participant

- IMEX Delikatessen AG



No. 005

Huile

- Primo «DOP»
- PDO Monti Iblei
- 100% Tonda Iblea

GOLD

Producer

- Frantoio Cutrera
- Italy / Sicily

Participant

- IMEX Delikatessen AG



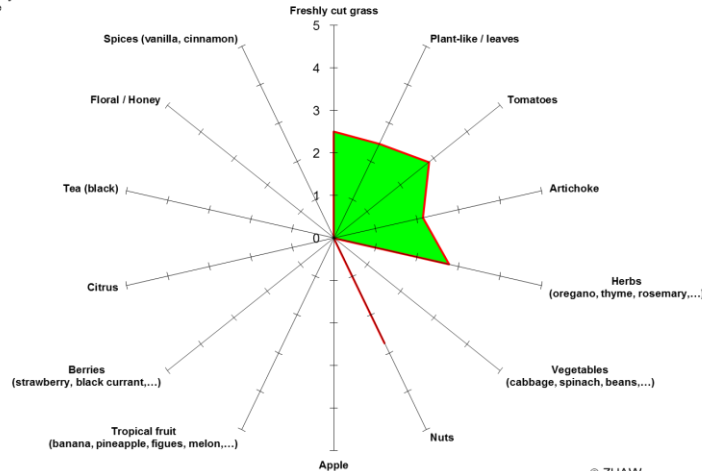
No. 005

Oil

- Primo «DOP»
- PDO Monti Iblei
- 100% Tonda Iblea

Mean / Intensity Scale 0 - 5

0 not detectable
1 slight
2
3
4
5 intense
↓



© ZHAW

description sensorielle

- moyenne
- verte

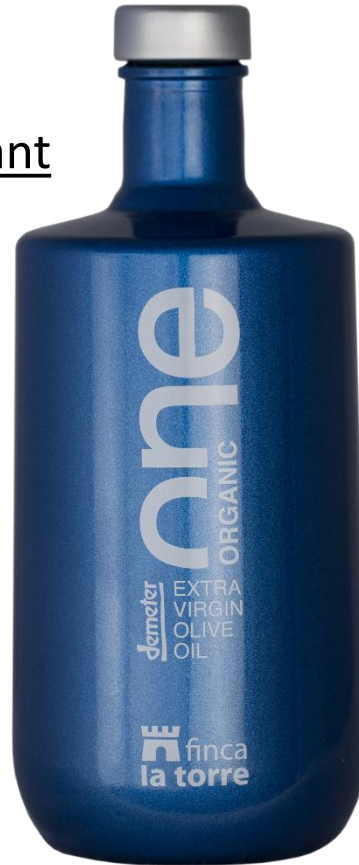
→ herbes, herbe fraîchement coupée, feuilles, tomate, artichaut, noix

GOLD

No. 041

Producteur / Participant

- ACEITES FINCA LA TORRE SLU
- Espagne



Huile

- ONE ORGANIC LIMITED EDITION
- Production BIO
- 100% Hojiblanca



GOLD

No. 041

Producteur / Participant

- ACEITES FINCA LA TORRE SLU
- Espagne

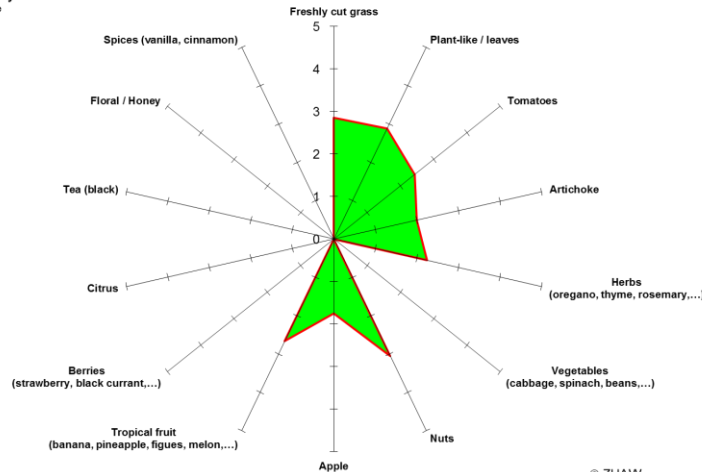


Huile

- ONE ORGANIC LIMITED EDITION
- Production BIO
- 100% Hojiblanca



Mean / Intensity Scale 0 - 5
0 not detectable
1 slight
2
3
4
5 intense
↓



© ZHAW

Description Sensorielle

- Moyenne/intense
- verte

→ Coquille de noix, herbe fraîchement coupée, feuilles, tomate, herbes, pomme



1. Homepage

→ www.oliveoilaward.ch

2. Free App

→ «oliveoilaward»

(german and english)

Free App

«oliveoilaward» (german and english)

iTunes:

German

English

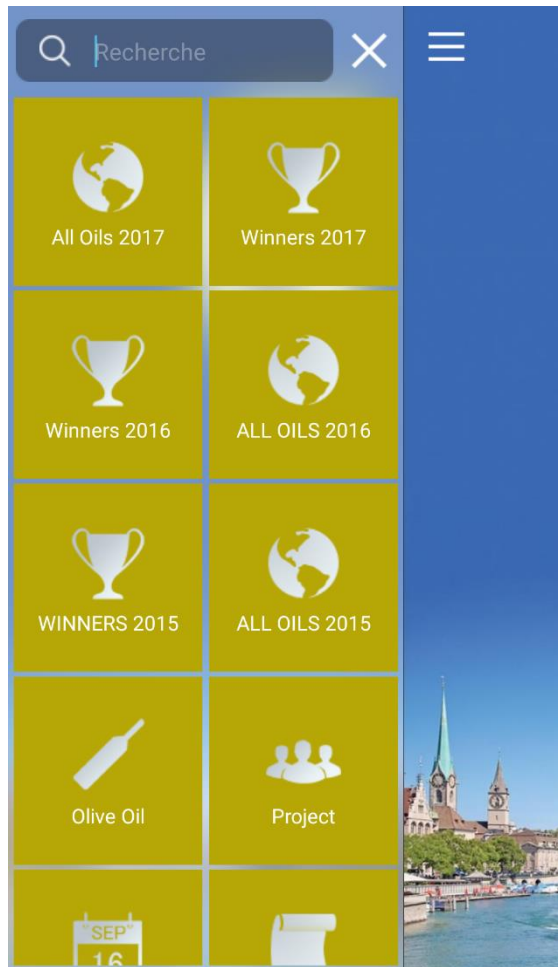


Android:

German

English





Test consommateur

- Acceptation
- Préférence

I ♥ it



Foto: Olive Oil Bar / Gourmesse

OLIO

- Foire Gourmesse
- Zürich-Oerlikon / Halle 622
- Visiteurs = groupe cible des consommateurs





«Olive Oil Award» Zurich 2018

Dates à retenir:

- 01 Novembre 2017 ... début de la période d'inscription
- 31 Janvier 2018 ... date limite d'inscription
- Semaines 08-11, 2018 ... évaluation sensorielle des huiles (tests de panel)
- 26 Avril 2018 ... Annonce des gagnants (OOA)
- 13-16 Septembre 2018 ... Test consommateurs (OLIO)
- A partir d'octobre 2018 ... diffusion des résultats globaux(OOA and OLIO)