



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Le valutazioni sensoriali per il personale delle aziende

Corso di formazione gratuito

Matricola 08742950401B

MERCOLEDÌ 06 OTTOBRE

**I test discriminanti per la valutazione delle differenze
percepibili fra i prodotti**

Teoria e pratica

VENERDÌ 15 OTTOBRE

La shelf life sensoriale

Teoria e pratica

Le lezioni si svolgeranno dalle 10.00-13.00 e dalle 14.30-17.30 presso l'aula O
del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)
in Via Donizetti, 6 - 50144 Firenze



QUALI BIRRE

PSR – FEASR 2014-2020 Regione Toscana

Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Il Progetto QUALIBIRRE

(WP6): L'evoluzione del profilo sensoriale e dell'accettabilità di birre artigianali toscane durante la vita di scaffale



Gli obiettivi del WP6

Analisi sensoriale

- 1.** Identificazione di descrittori delle proprietà sensoriali, contesti e modalità d'uso che possono essere utilizzati per la comunicazione sul mercato
- 2.** Identificare le proprietà sensoriali associate al gradimento del prodotto da parte di consumatori familiari
- 3.** Identificazione di un tempo di vita di scaffale ottimale tale da garantire il rispetto delle proprietà sensoriali del prodotto fresco e da non modificare il giudizio di gradimento espresso da consumatori familiari
- 4.** Identificare il tempo tollerabile di vita di scaffale tale da garantire l'assenza di difetti e l'accettabilità del prodotto da parte di consumatori familiari

Le fasi del progetto di Analisi Sensoriale

Raccolta dati
online
(n=500)

Sviluppo
questionario per
i consumatori

Addestramento
giudici
(n=16)

Valutazione
shelf-life
sensoriale

Giudici addestrati (n=16)
Consumatori (n=100)



Analisi dei
dati

Report
& manuale



QUESTIONARIO ESPLORATIVO SU CONSUMATORI DI BIRRA E SELEZIONE DEI PARTECIPANTI AI TEST SENSORIALI

Dimensioni esplorate



Obiettivi questionario:

- 1) Sviluppo di un questionario prodotto specifico per caratterizzare le birre per proprietà sensoriali, contesti d'uso e abbinamenti con i cibi
- 2) Studio dei fattori demografici e psicografici che influenzano la preferenza ed i contesti d'uso per tipologie diverse di birre
- 3) Screening e reclutamento dei giudici per l'Analisi Descrittiva delle birre/consumatori per il Consumer Test

Addestramento giudici

DEFINIZIONE del VOCABOLARIO COMUNE

Creazione di un documento contenente i descrittori qualitativi suddiviso per area di appartenenza degli stimoli (VISIVI, OLFATTIVI, GUSTATIVI, TATTILI)

DEFINIZIONE DEGLI STANDARD

Rappresentare qualitativamente, in modo univoco, il singolo descrittore

Rappresentare un preciso livello di intensità sulla scala di misura:
Possono infatti rappresentare il livello minimo, medio o massimo di un dato descrittore

Aiutare, in generale, i giudici nella valutazione di prodotti:

Nella ricerca e nella percezione del singolo descrittore all'interno in una matrice complessa, quale è il prodotto da valutare

Nella stima dell'intensità del singolo descrittore

FORMAZIONE ALL'USO DELLE SCALE

Consentono la valutazione dell'intensità di ogni singola variabile

Valutazione della shelf-life sensoriale con i giudici addestrati

Valutazione x ogni birrificio x cotte diverse (invernali ed estive)

Tempo di conservazione del
prodotto:

- 0 mesi
- 2 mesi
- 4 mesi
- 6 mesi
- 8 mesi
- 10 mesi
- 12 mesi

Dato raccolto:

Intensità dei
descrittori a tempi
diversi (cambiamenti
nel profilo sensoriale)

Tipo di test:

Analitico

Sviluppo questionario per i consumatori

Questionario online

Var. demografiche

Descrizione delle diverse
tipologie di birra →

Attitudini e tratti della
personalità dei consumatori

Repertory Grid Method

Ordinamento per
preferenza delle tipologie
di birra

Artigianale - Industriale
e D'abbazia



Comparazione tramite
domande aperte

Sviluppo vocabolario descrittivo

Analisi semiotica del testo



Scheda di valutazione

Scelti 29 descrittori

Gusto - Sapore
e
Mouthfeel

Valutazione della shelf-life sensoriale con i consumatori

Valutazione x ogni birrificio x cotte diverse (invernali ed estive)

Tempo di conservazione del prodotto:

- 0 mesi
- 6 mesi
- 12 mesi

Dati raccolti:

Caratterizzazione dei prodotti ed effetto nel tempo per:
gradimento, intensità dei descrittori, contesti d'uso, food pairing, survival rate

Tipo di test:

Edonico



Risultati attesi:

- Caratterizzazione dei prodotti
➔ comunicazione
- Identificazione dei driver del gradimento
➔ ottimizzazione del prodotto
- Valutazione della shelf-life sensoriale sotto il profilo dell'accettabilità del prodotto e delle modifiche del suo profilo sensoriale nel tempo anche in funzione del periodo di produzione
➔ fidelizzazione del cliente



Risultati attesi:

Realizzazione, in collaborazione con i partner, dei report e della Relazione finale

Realizzazione, in collaborazione con tutti i partner del Manuale sulle buone pratiche tecniche ed economiche

