



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

L'uso dell'analisi sensoriale per l'ottimizzazione e l'innovazione delle birre artigianali agricole



Caterina Dinnella
Lapo Pierguidi

SensoryLab UniFi

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari
Ambientali e Forestali | Università degli Studi Firenze



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

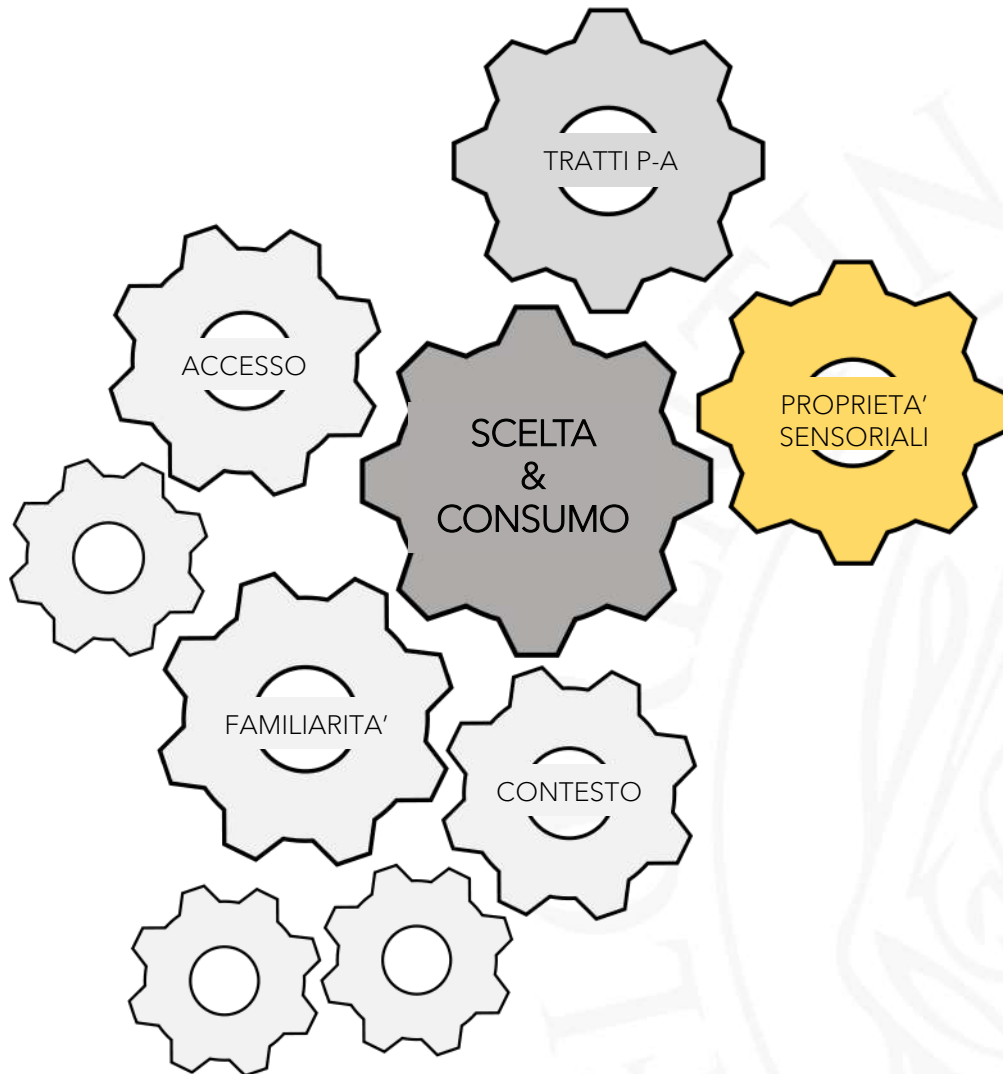


 **Mentimeter**

VAI SU MENTI.COM



IL SUCCESSO DI UN PRODOTTO DIPENDE DA UNA COMPLESSA RETE DI FATTORI



La valutazione sensoriale è definita come un metodo scientifico utilizzato per evocare, misurare, analizzare ed interpretare la risposta umana ad uno stimolo (ad esempio un alimento o una bevanda) percepito attraverso i sensi (vista, olfatto, tatto, gusto e udito)

FINALITA' DELLE VALUTAZIONI SENSORIALI PER UN'AZIENDA

Formulare un nuovo prodotto	Ottimizzare un prodotto	Studi di shelf-life
<p>Studio delle caratteristiche del nuovo prodotto</p> <p>Studio delle caratteristiche dei competitors</p> <p>Studio delle proprietà sensoriali che guidano la preferenza dei consumatori</p> <p>Comparazione con i competitors</p>	<p>Valutazione dell'effetto di: sostituzione, aggiunta, eliminazione di un ingrediente</p> <p>Valutazione dell'effetto di modifiche di variabili tecnologiche (parametri di processo o modifiche dell'impianto)</p>	<p>Valutazione delle modifiche del prodotto durante la conservazione (anche in funzione dell'imballaggio)</p> <p>Identificazione delle condizioni ottimali di conservazione</p> <p>Valutazione dei cambiamenti di accettabilità nel tempo da parte dei consumatori</p>
Verificare la conformità di un prodotto	Valorizzare un prodotto tipico	Interpretare le relazioni fra una caratteristica chimico/fisico e le proprietà sensoriali di un prodotto
<p>Valutazione conformità del prodotto agli standard produttivi ed eventuale individuazione dei difetti</p> <p>Verifica dei requisiti di idoneità es. DOP/IGP oppure ai requisiti di legge (es olio)</p>	<p>Individuare gli elementi sensoriali distintivi del prodotto</p> <p>Individuare le caratteristiche da indicare nel disciplinare</p> <p>Individuare le caratteristiche da comunicare al consumatore</p>	<p>Identificare le relazioni tra un dato strumentale e le proprietà sensoriali</p> <p>Mettere a punto dei modelli per la stima dell'intensità percepita di un descrittore sensoriale in base ad una misura strumentale</p>



GARANTIRE LA QUALITA' SENSORIALE

IDONEITA'

COSTANZA

RICONOSCIBILITA'

LA QUALITÀ SENSORIALE DELLE BIRRE ARTIGIANALI AGRICOLE

Esprime la creatività e la cura del produttore

Deve essere garantita

- Assenza di difetti percepibili (idoneità)
- Riconoscibilità del profilo sensoriale



- ❖ Legame con il territorio
- ❖ Eccellenza delle materie prime
- ❖ Processo produttivo



- Costanza del profilo sensoriale



Può essere sviluppato con i consumatori abituali...



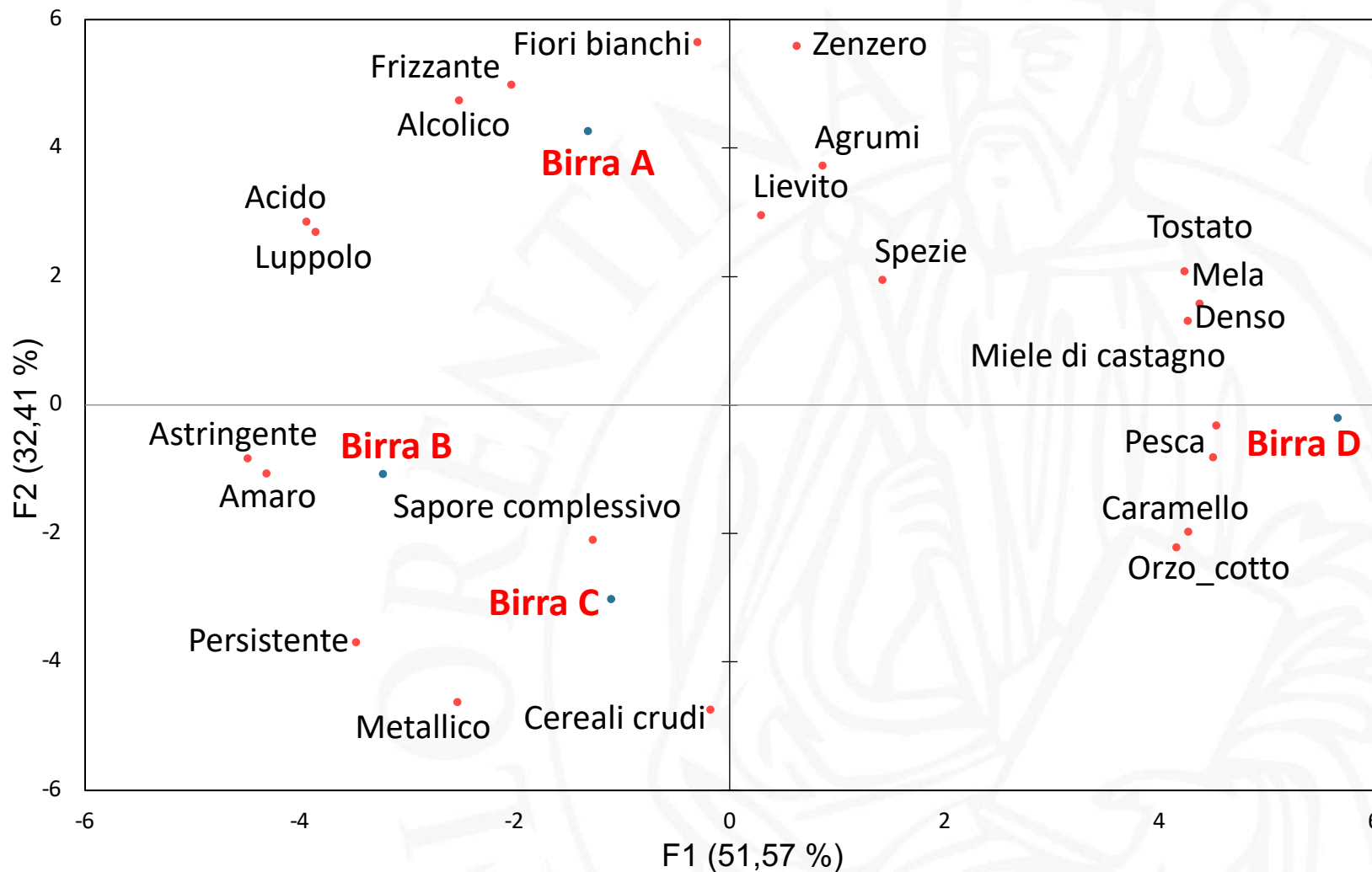
...ed utilizzato per:

- presentare i prodotti e suggerire appropriati contesti di consumo (per es abbinamenti)
- comunicare le proprietà sensoriali al consumatore (per es claim in etichetta)
- verificare la costanza del profilo (per rispettare le attese dei consumatori affezionati)

• È dolce
• È amara
• È acida
• Ha un gusto intenso
• Sa di luppolo
• Ha un gusto persistente
• Sa di spezie
• Sa di malto
• Sa di agrumi
• È alcolica
• Sa di miele
• Sa di tostato
• Sa di caffè
• Sa di caramello
• Sa di cacao
• Sa di frutta tropicale
• Sa di fiori
• È corposa
• È densa
• È frizzante
•

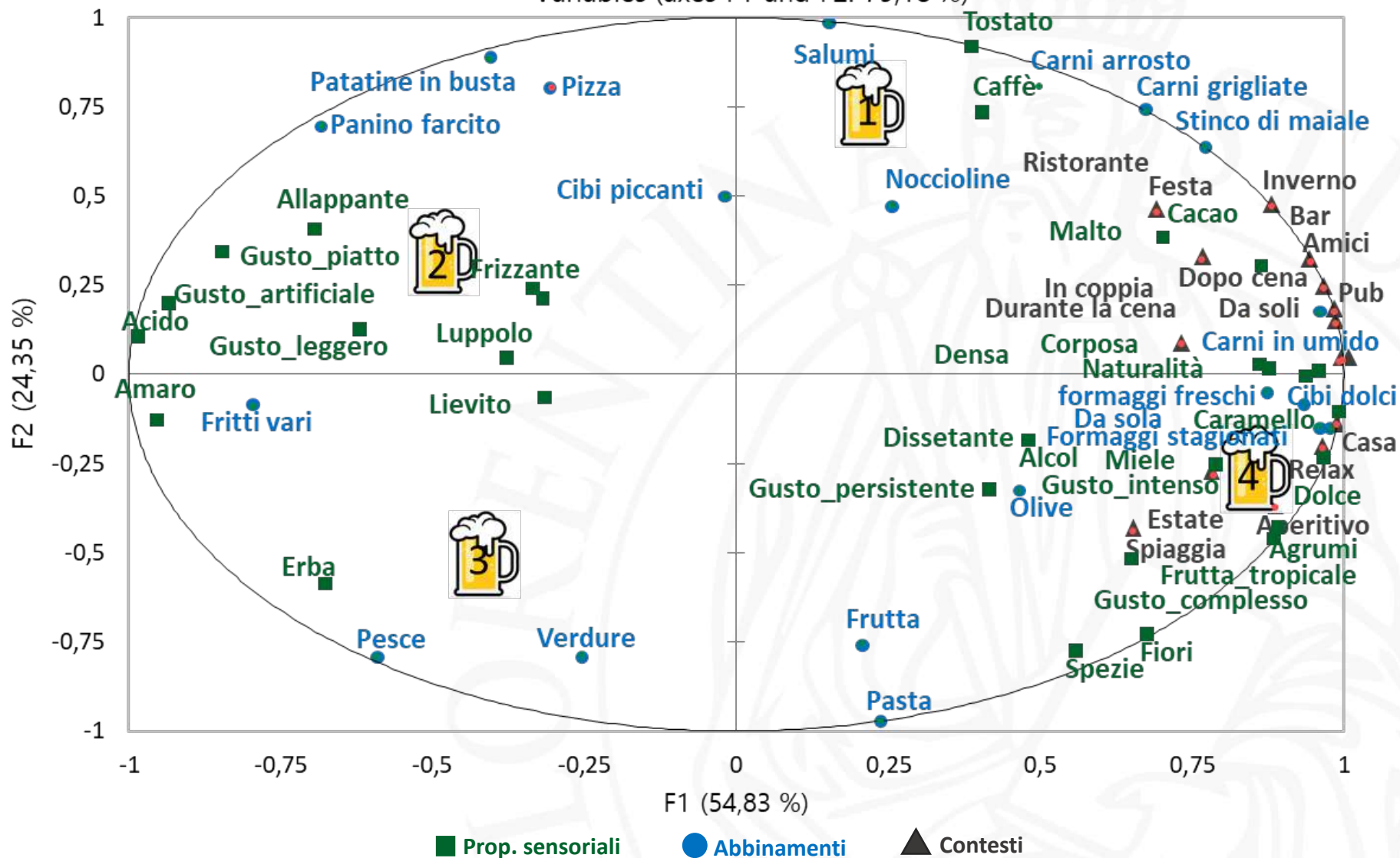
LA DESCRIZIONE DEL PROFILO ED IL CONFRONTO CON I COMPETITOR

Biplot (axes F1 and F2: 83,98 %)

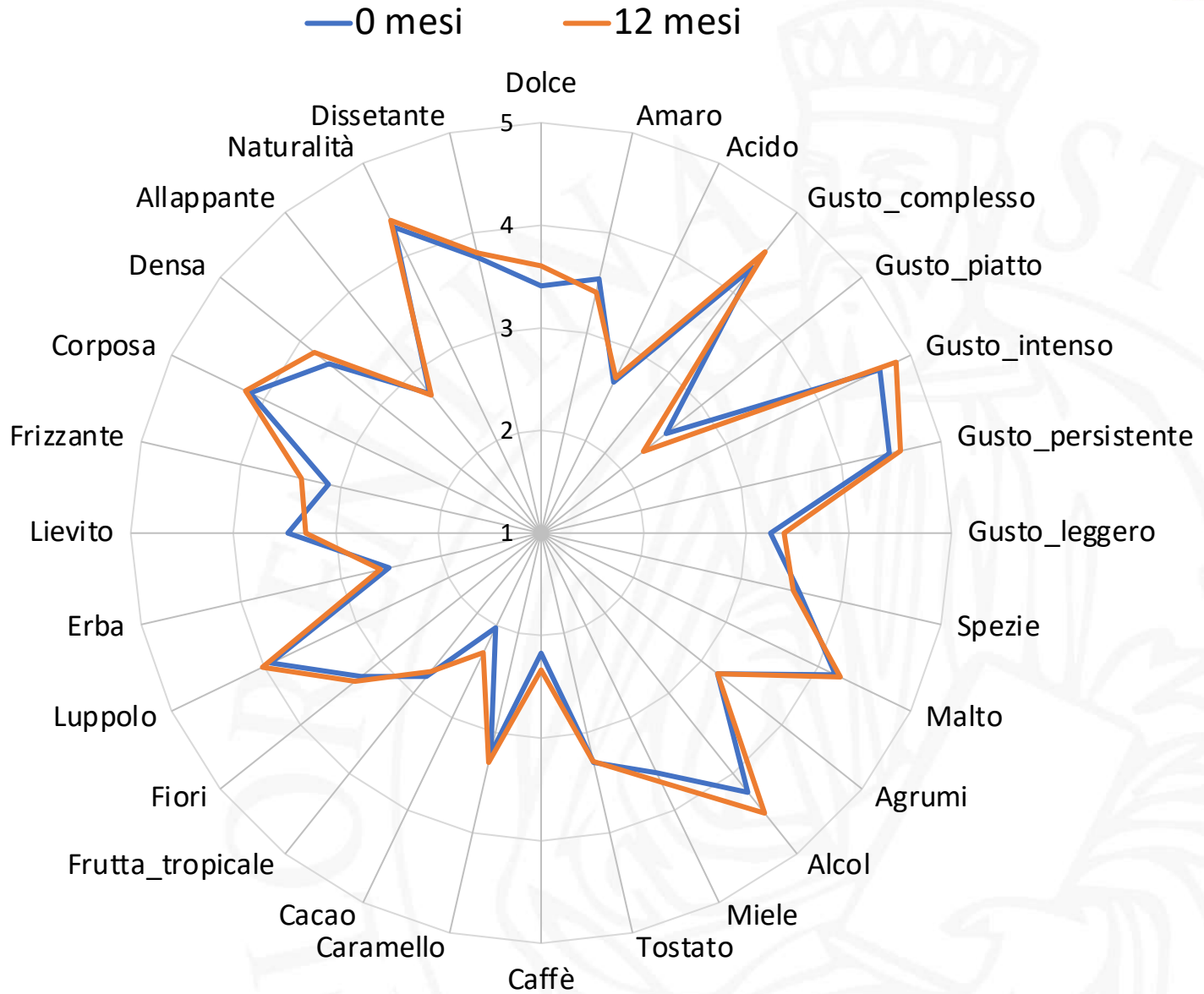


LE PROPRIETA' SENSORIALI E I CONTESTI DI CONSUMO

Variables (axes F1 and F2: 79,18 %)



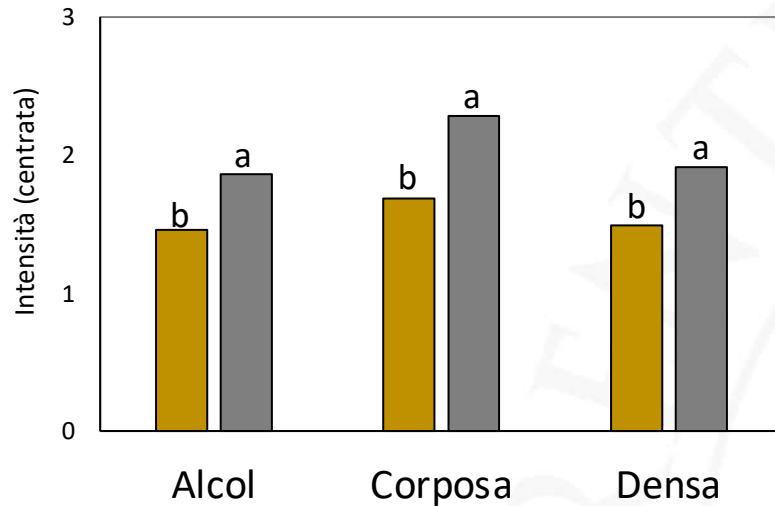
LA COSTANZA DEL PROFILO: SHELF-LIFE SENSORIALE



LA COSTANZA DEL PROFILO- VARIABILITA' FRA LOTTI

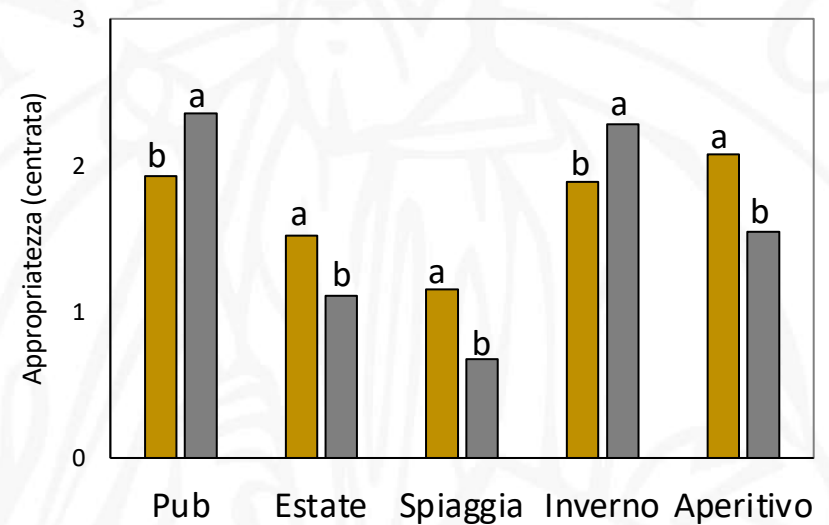
Profilo sensoriale

■ COTTA ESTIVA ■ COTTA INVERNALE




Contesti d'uso

■ COTTA ESTIVA ■ COTTA INVERNALE



Lettere diverse indicano una differenza statisticamente significativa ($p > 0.05$)

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE



L'Analisi Sensoriale attraverso l'applicazione dei metodi focalizzati sulla descrizione del prodotto consente di rispondere in maniera robusta all'esigenza di garantire la qualità

MANUALE: introduzione ai principi e metodi che possono essere implementati in azienda

Aspetti *sensory-driven* a complemento delle strategie di posizionamento e consolidamento del prodotto sul mercato



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



 **Mentimeter**

VAI SU MENTI.COM

