



DIVERSIFICAZIONE DEI PRODOTTI: ANALISI SENSORIALE MEDIANTE PANEL TEST

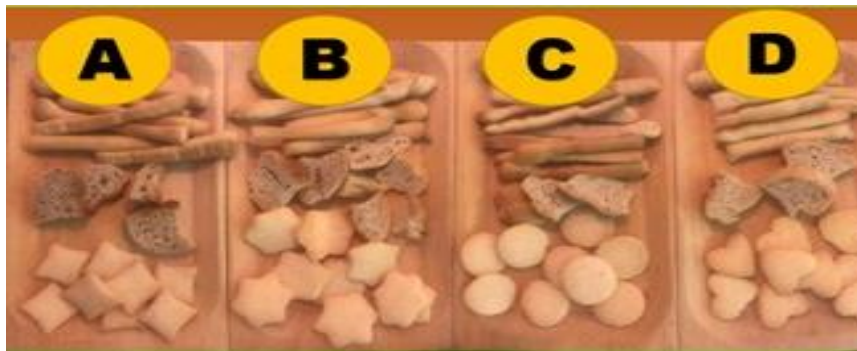
Alba Pietromarchi



ANALISI SENSORIALE MEDIANTE PANEL TEST

Un test condotto da 50 consumatori
(consumer panel)

Le prove di assaggio di prodotti da forno e pasticceria preparati dalle farine delle 4 aziende-madri in aree climatiche diverse (A=collina, B=costa, C=pianura, D=montagna) e registrando il feedback dei partecipanti su apposite schede



NO ME: _____

A.1 Per favore, indichi con quale frequenza consuma pane, prodotti da forno, pasta prodotta artigianalmente (contrassegnati con x):

1 volta al mese o meno	2-3 volte al mese	1 volta alla settimana	2-5 volte alla settimana	1 volta al giorno
1	2	3	4	5

A.2 Per favore, risponda alle seguenti domande relative alle sue abitudini familiari:

	Io	Io, solo a volte lo fa qualcun'altro	Nella stessa stanza in cui vivo occasionalmente	Principalmente qualcun'altro, in un'altra stanza	Sempre qualcun'altro
Chi fa la spesa nella sua famiglia?	1	2	3	4	5
Chi prepara i pasti nella sua famiglia?	1	2	3	4	5

PARTE B
Le verranno presentati, uno per volta, 12 campioni di pane, grissini e biscotti. Osservi l'aspetto, odori e assaggi ciascun campione. Quanto le piace? Indichi la sua valutazione e il suo gradimento per ciascun prodotto utilizzando la scala riportata.

**SCHEDE PER IL PANE
REQUISITI/DESCRIPTORI DI QUALITÀ
(scala da 1 a 5)**

VISIVI

REQUISITI	VALUTAZIONE	VALORE 1	VALORE 5	INDICARE VALORE CAMPIONE			
				A	B	C	D
Uniformità	mollica	secca/asciutta	ottimale				
Alveolatura	mollica	assente	fiac				
Sviluppo	mollica	compatta/pesante	soffice/spugnosa				

OLFATTIVI

REQUISITI	VALUTAZIONE	VALORE 1	VALORE 5	INDICARE VALORE CAMPIONE			
				A	B	C	D
Odore globale	su crosta e mollica	impercettibile-piatto	intenso				
Fragranza	su crosta e mollica	assente	intenso				

GUSTATIVI

REQUISITI	VALUTAZIONE	VALORE 1	VALORE 5	INDICARE VALORE CAMPIONE			
				A	B	C	D
Dolce	sulla mollica	impercettibile	intenso				
Sapore globale	su crosta e mollica	debole	intenso				

STRUTTURALI

REQUISITI	VALUTAZIONE	VALORE 1	VALORE 5	INDICARE VALORE CAMPIONE			
				A	B	C	D
Crocantezza	sulla crosta	assente	ottimale				
Friabilità	sulla mollica	friabile, si sbriciola o troppo compatta	ottimale				

PER GRISINI E BISCOTTI,INDICHI LA SUA VALUTAZIONE PER CIASCUN PRODOTTO UTILIZZANDO LA SCALA RIPORTATA SU PROFUMO E CONSISTENZA.

REQUISITI	VALUTAZIONE	VALORE 1	VALORE 5	INDICARE VALORE CAMPIONE			
				A	B	C	D
Odore globale	Su biscotti	impercettibile-piatto	intenso				
Friabilità	Su biscotti	consistenza secca	Friabile, ottimale				
Odore globale	Su grissini	impercettibile-piatto	intenso				
Friabilità	Su grissini	consistenza secca	Friabile, ottimale				

Quale le piace (assegnare un valore da 1 a 4, con 4 per il massimo gradimento)?

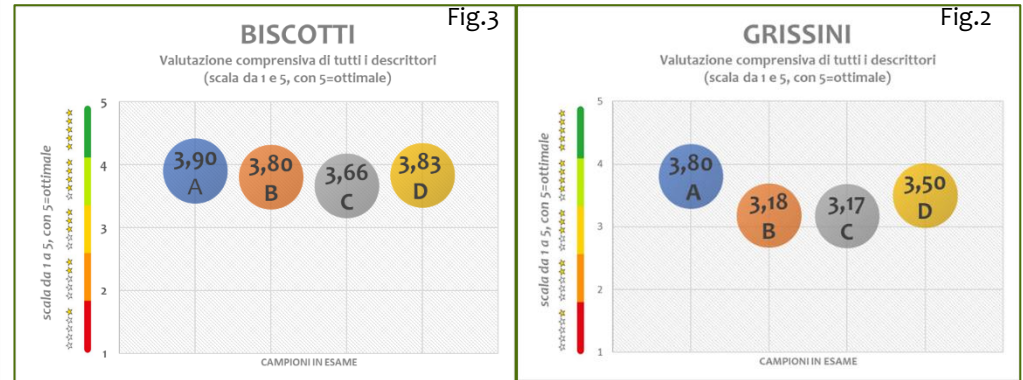


GRANDE APPREZZAMENTO PER I PRODOTTI A BASE DI GRANI EVOLUTIVI

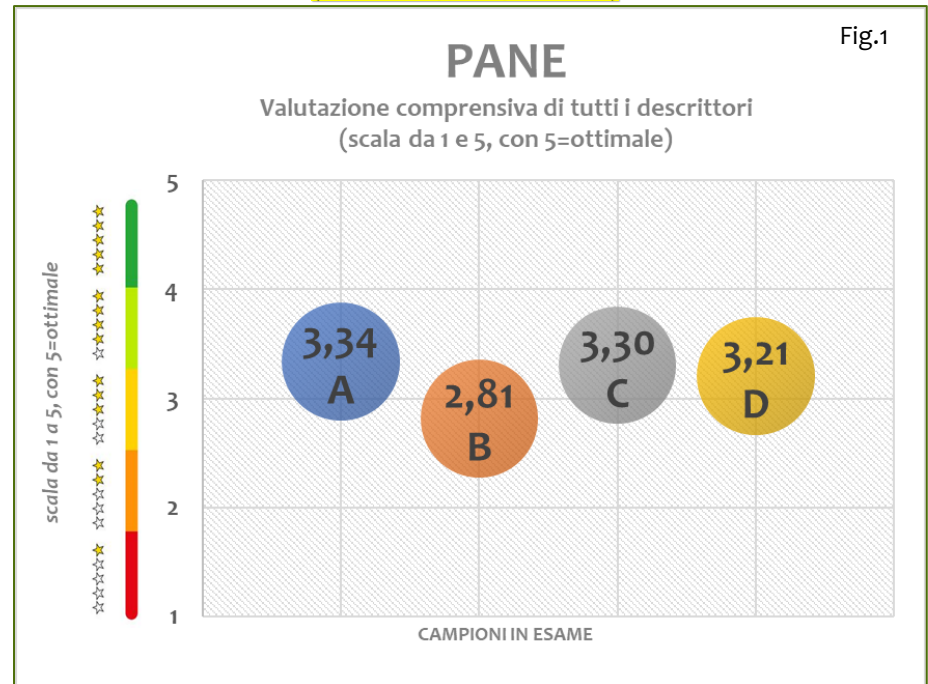
Sono apprezzati gli attributi sensoriali relativamente a sapore, aroma, odore, gusto, aspetto e consistenza

- per i pani ottenuti da farine con grani evolutivi, meglio se coltivati in areali di collina e pianura (fig.1);
- per i grissini emergono giudizi leggermente più positivi se da popolazioni coltivate in collina (fig.2);
- infine, tutti i biscotti sono apprezzati aldilà dell'areale in cui sono state coltivate le CCP (fig.3).

Voti molto buoni quasi ottimi per tutte le 4 MAC.



(scala da 1 a 5, con 5=ottimale)



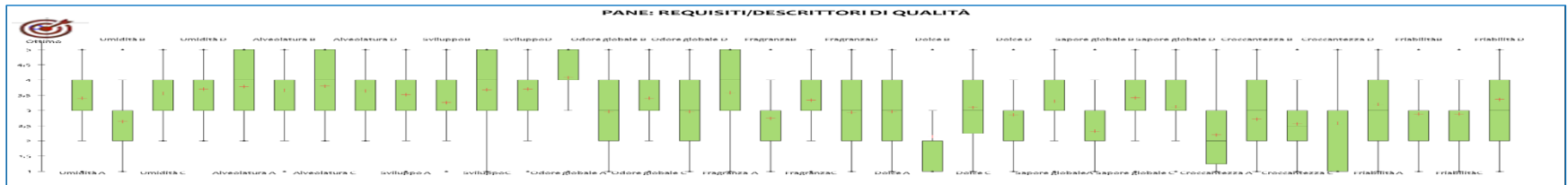
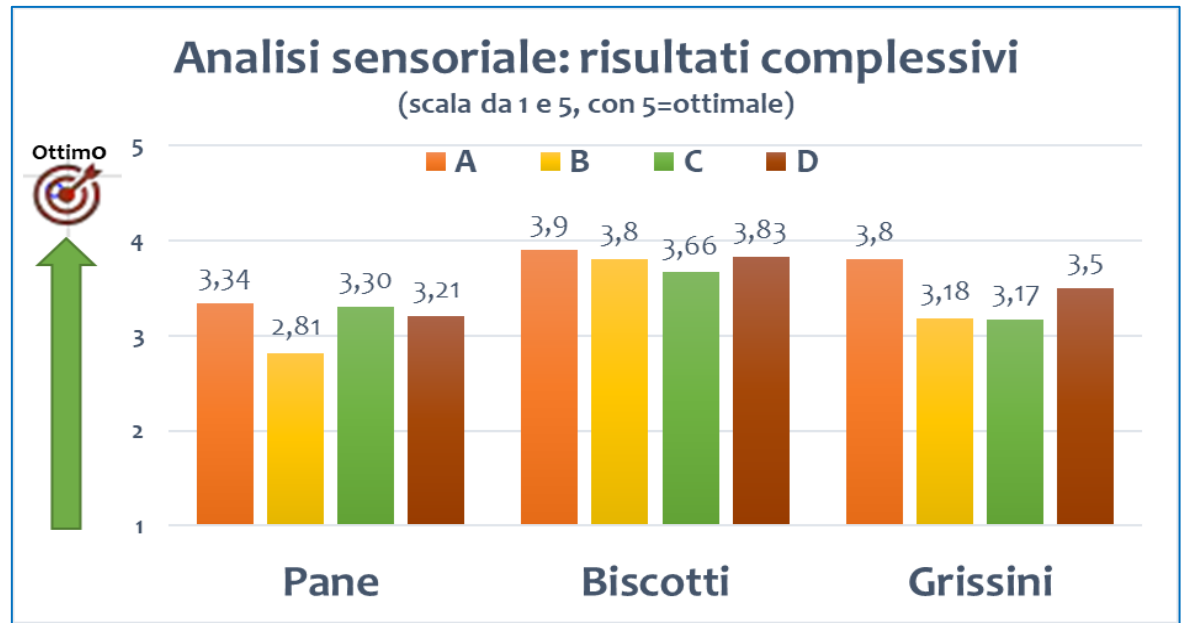
A: collina; B: costa; C: pianura; D: montagna

APPREZZATA LA RICCHEZZA DI PROFUMI E AROMI DATA DALLA DIVERSITÀ GENETICA DELLE POPOLAZIONI

Tale diversità valutata come una ricchezza e non un difetto: voti quasi ottimi per pani, biscotti e grissini, mediamente tra il 3 e il 4 in una scala di preferenze da 1 a 5.

Il gradimento da parte dei consumatori e l'ottenimento di un prodotto innovativo, può favorire e alimentare un'economia diversificata

Potrebbe aiutare ad affrontare un cambiamento sempre più necessario, sia nel sistema di produzione che di consumo



A: collina; B: costa; C: pianura; D: montagna



FIRAB

Fondazione Italiana
per la Ricerca
in Agricoltura Biologica
e Biodinamica

*“Da mare, da terra faremo pane,
coltiveremo a grano terra e pianeti,
il pane a ogni bocca, a ogni uomo,
ogni giorno*

*arriverà perché lo seminammo,
perché lo abbiamo fatto non per un
uomo*

ma per tutti,

*il pane, il pane per tutti i popoli e
con esso ciò che è*

*di forma e sapore di pane
divideremo:*

la terra, la bellezza, l'amore.

Questo ha sapore di pane” .

Pablo Neruda



Alba Pietromarchi
alba.pietromarchi@firab.it