



DIVERSIFICAZIONE DEI PRODOTTI: ANALISI SENSORIALE MEDIANTE PANEL TEST



Alba Pietromarchi

ANALISI SENSORIALE MEDIANTE PANEL TEST

Al fine di migliorare la qualità degli alimenti derivati da popolazioni evolutive di cereali e valutare il loro gradimento da parte dei consumatori e quali innovazioni di prodotto fossero più attrattive per il mercato, **FIRAB ha condotto un Test di accettabilità** (analisi sensoriale).

Il panel test si è svolto l'11 giugno 2021, presso l'azienda Floriddia, promuovendo l'assaggio di prodotti da forno e pasticceria preparati dalle farine delle 4 aziende-madri in aree climatiche diverse (collina, pianura, costa, montagna) e registrando il feedback dei partecipanti su apposite schede.



ANALISI SENSORIALE MEDIANTE PANEL TEST

Un test condotto da consumatori (**consumer panel**, distinto dal panel analitico) per valutare un giudizio di tipo edonistico per un prodotto che ancora non ha un vero e proprio mercato.

Le prove di assaggio di prodotti da forno e pasticceria, preparate con le farine molite a pietra dal **Molino Angeli**, sono state frutto di ricette sperimentali del mastro pasticcere **Gabriele Cini**, fiorentino, da anni impegnato in ricerca, insegnamento e rielaborazione di ricette tradizionali adattate all'uso di grani locali e popolazioni evolutive.



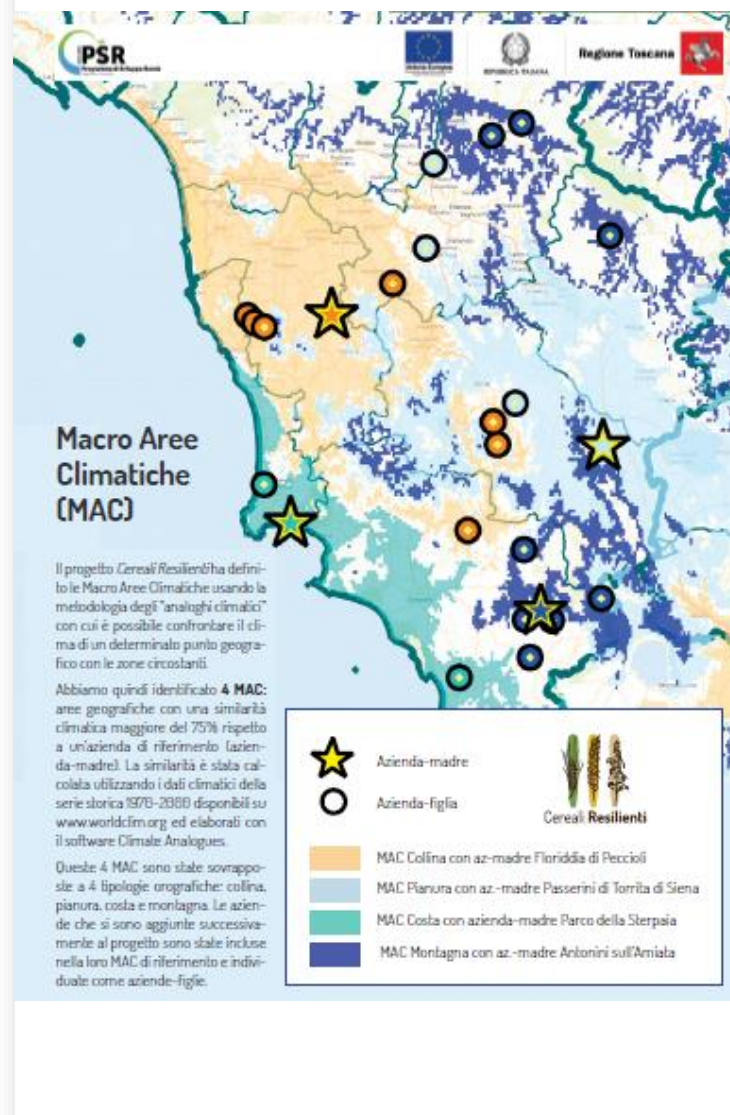
FARINE DA CCP IN 4 MAC (COLLINA, PIANURA, COSTA, MONTAGNA)

Caratterizzate da una forza del glutine contenuta e da una eterogeneità.

Il loro utilizzo, in sostituzione delle varietà che si trovano in commercio (omogenee)

richiede un buon lavoro di concerto tra molino ed il preparatore (in questo caso mastro pasticcere)!

I prodotti sono stati preparati nello stesso giorno del test, applicando la stessa ricetta per ognuna delle farine; a parità di altre condizioni, solo la pasta madre è stata distinta per la farina di ogni macroarea di coltivazione della CCP.



METODOLOGIA DEL PANEL TEST

50 panelisti distinti in 4 sessioni di panel test
e registrato il feedback su apposite schede.

Ogni sessione ha previsto un iniziale **approccio di conoscenza e di (in)formazione sulla metodologia e il progetto.**

I **campioni di assaggio** sono stati presentati a ciascun consumatore-giudice chiedendo di esprimere il loro **giudizio** edonistico sulla scala che aveva un orientamento orizzontale

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

Il giudizio finale è stato poi espresso tramite l'elaborazione statistica dei risultati.

NOME:				
---	--	--	--	--

A.1 Per favore, indichi con quale frequenza consuma pane, prodotti da forno, pasta prodotta artigianalmente (contassegnare 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 misura lo fa qualcun'altro	Principalmente qualcun'altro, io solo occasionalmente	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.

SCHEDA 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
Umidità	mollica	secca/asciutta	ottimale				
Alveolatura	mollica	assente	fine				
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 GRISSINI E BISCOTTI,

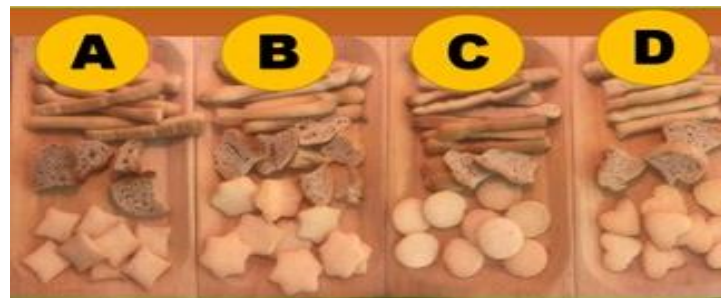
INDICHI LA SUA VALUTAZIONE PER CIASCUN PRODOTTO UTILIZZANDO LA SCALA RIPORTATA SU PROFUMO E CONSISTENZA.

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				

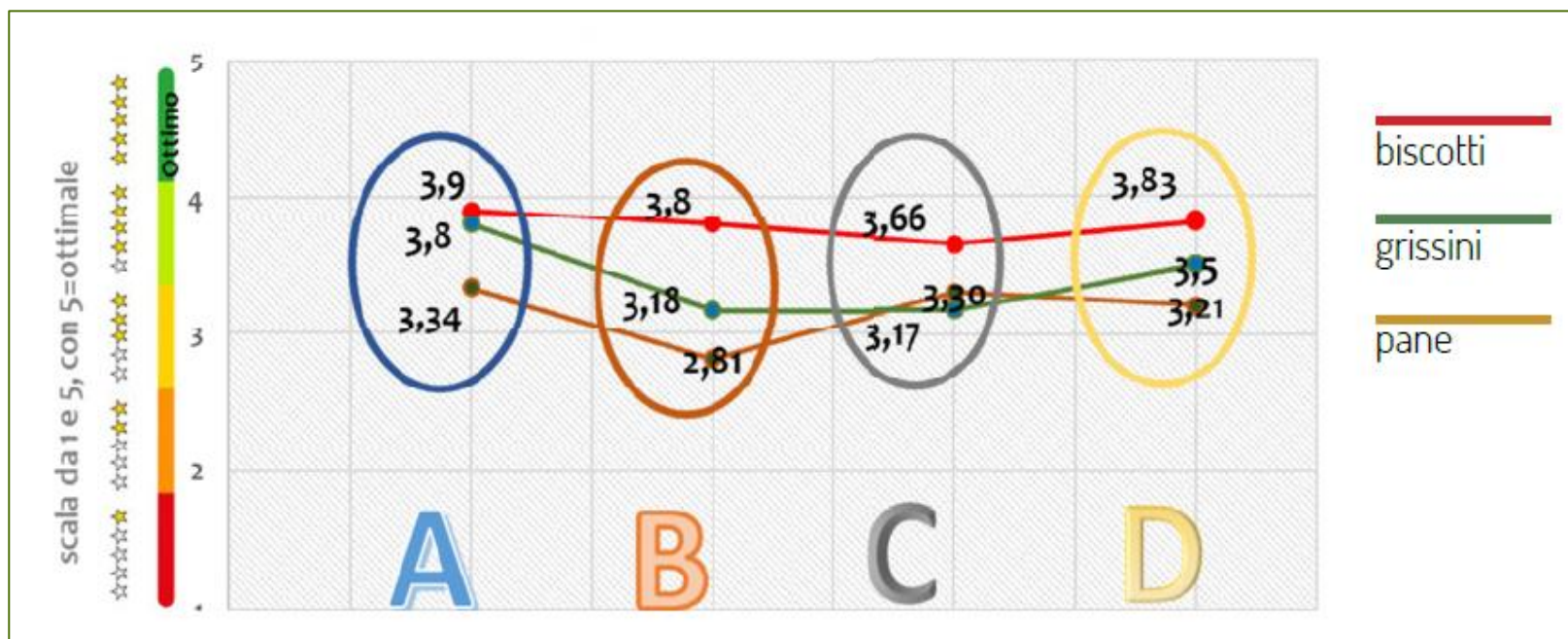
Quale le piace [assegnare un valore da 1 a 4, con 4 per il massimo gradimento]?

--	--	--	--	--

GRANDE APPREZZAMENTO PER I PRODOTTI A BASE DI GRANI EVOLUTIVI



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



Pani, biscotti e grissini hanno ottenuto voti molto buoni – anche quasi ottimi - relativamente ai complessivi attributi qualitativi, mediamente tra il 3 e il 4 in una scala di preferenze da 1 a 5.



FIRAB

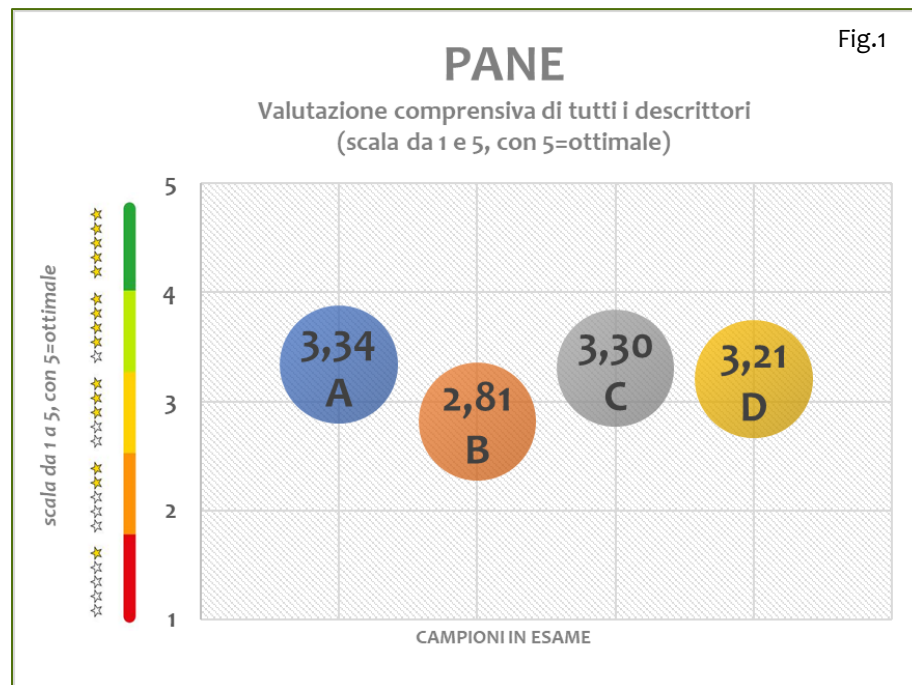
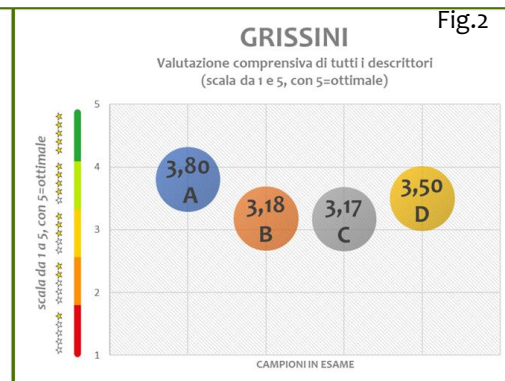
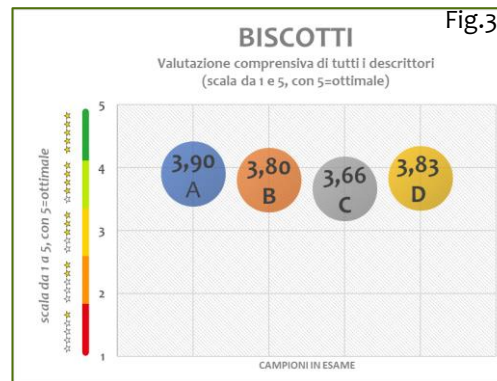
Fondazione Italiana
per la Ricerca
in Agricoltura Biologica
e Biodinamica

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.





OTTIME PROSPETTIVE DI MERCATO PER I PRODOTTI DA GRANI EVOLUTIVI

Risultati dell'analisi sensoriale:
alto gradimento da parte dei
consumatori e ottenimento di un
prodotto innovativo che può favorire
e alimentare un'economia
diversificata.

Scoprire che, tale **ricchezza di diversità**
che caratterizza le farine da CCP, si
potesse anche tradurre in una
ricchezza di sapori, aromi, sensazioni,
ben espressi durante le prove di
assaggio, è stato considerato
divertente, a detta dei partecipanti, e
ha favorito una maggiore attenzione
durante tutto il panel test.





FIRAB

Fondazione Italiana
per la Ricerca
in Agricoltura Biologica
e Biodinamica

*La civiltà ebbe inizio quando per la
prima volta l'uomo scavò la terra e
vi gettò un seme*

Kahlil Gibran

Un grazie a tutti per il magnifico
lavoro che state svolgendo per
'seminare un cambiamento'(cit).

Ma soprattutto un sentito
ringraziamento ad Alberto Angeli
per aver presentato tutto questo.

Alba Pietromarchi
alba.pietromarchi@firab.it

