

ANALISI SENSORIALE

La tecnica del Projective Mapping

Adacta International ha condotto un'analisi delle proprietà sensoriali di alcune delle più significative tipologie di barrette con frutta secca e frutti rossi presenti sul mercato, con l'obiettivo di fornire una fotografia "oggettiva" delle varietà sensoriali per questo genere di prodotto sullo scaffale.

Non rientra ovviamente fra le finalità di questa analisi stabilire graduatorie di gradevolezza o di qualità, né di pretendere di segnalare pregi o difetti di questo o quel prodotto. L'analisi è stata condotta da uno dei panel di giudici addestrati di cui Adacta International dispone, applicando la tecnica del Projective

I giudici sensoriali di Adacta International sono formati per compiere analisi oggettive delle prestazioni sensoriali di un prodotto, food e non

Chi è Adacta International

Adacta International è una società di consulenza specializzata in consumer & sensory science, vale a dire nello studio delle prestazioni sensoriali dei prodotti di largo consumo. Le tecniche di ricerca adottate dall'azienda basano la propria peculiarità sull'esclusiva metodologia adottata per lo studio delle relazioni fra i dati della "consumer research" e i dati della "sensory analysis", ovvero fra la qualità soggettivamente percepita dai consumatori e quella oggettivamente misurata dai giudici addestrati.

Adacta International ha testato sui consumatori oltre 15.000 prodotti, reclutando quasi un milione di persone, selezionate secondo precisi criteri di target, coinvolte in prove di consumo domiciliari o presso test center appositamente attrezzati. I panel di giudici sensoriali di Adacta International, invece, sono costituiti da persone selezionate sulla base di riconosciute attitudini fisiologiche e addestrate all'impiego delle differenti metodologie d'indagine, in grado di compiere analisi oggettive delle prestazioni sensoriali di un prodotto, alimentare e non, indipendentemente dalle proprie preferenze personali.

In oltre 30 anni di attività, il team dei ricercatori e i panel addestrati dell'azienda hanno lavorato per le più importanti imprese alimentari del panorama nazionale e internazionale, con l'obiettivo di aiutare i clienti a migliorare i propri prodotti e a renderli sempre più aderenti ai gusti e alle aspettative dei consumatori.

Ulteriori informazioni su: www.adactainternational.com



Un momento dell'assaggio del giudice sensoriale di Adacta

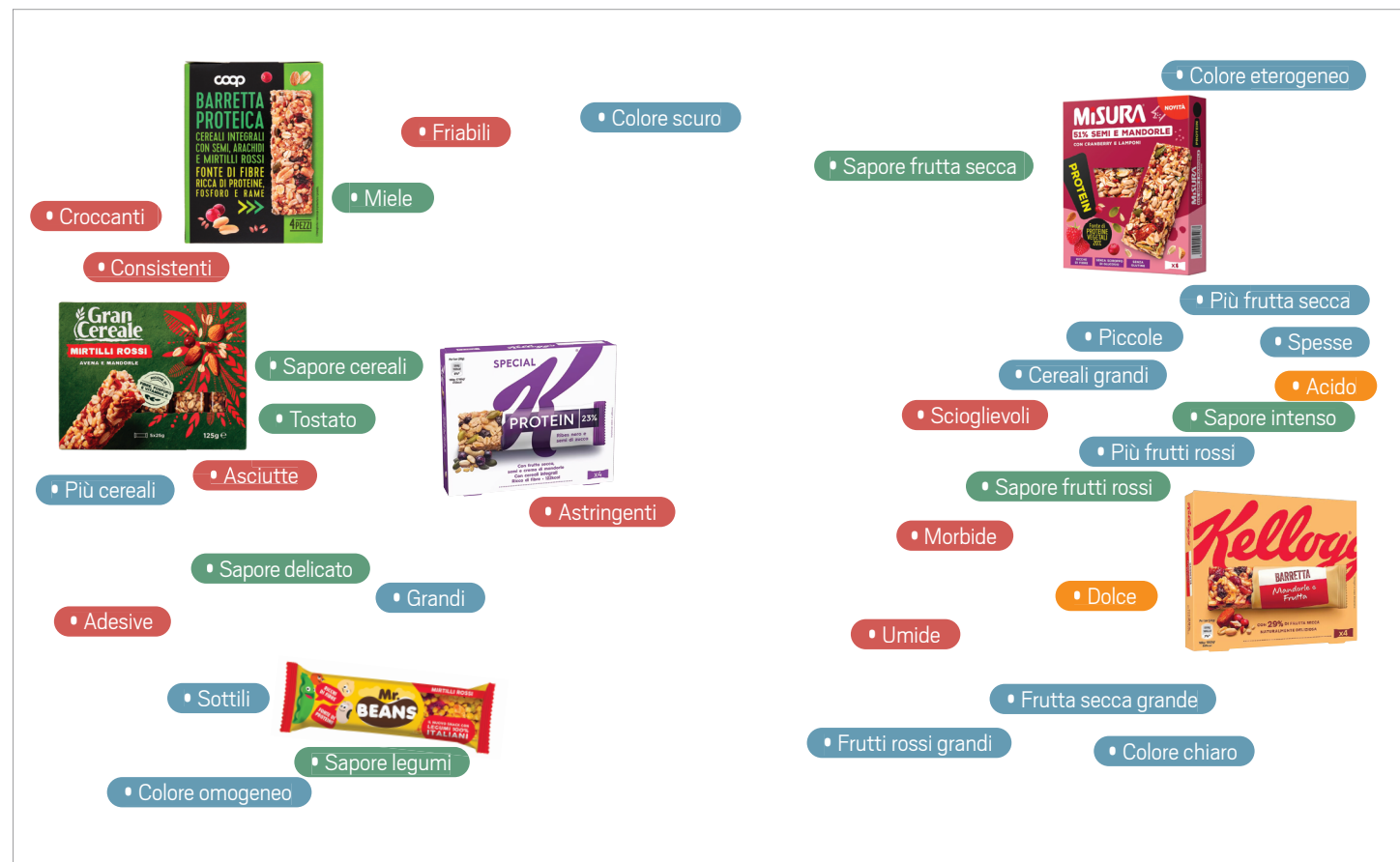
ve Mapping, che prevede la definizione dello "scenario" dei prodotti in esame sulla base delle reciproche analogie e differenze sensoriali percepite. Il risultato è visualizzato graficamente da una "mappa percettiva" nella quale i prodotti sono posizionati tanto più vicini quanto più sono stati percepiti e descritti dai giudici come simili in termini di profilo sensoriale; i prodotti più lontani nella mappa presentano il maggior numero di differenze sensoriali. Inoltre, nella mappa i prodotti si collocano nelle vicinanze degli attributi che più li caratterizzano e li distinguono dagli altri.

L'obiettivo è fornire una fotografia "oggettiva" delle varietà sensoriali

La mappa percettiva sensoriale delle barrette con frutta secca e frutti rossi

Classificazione degli attributi

■ Attributi visivi ■ Attributi di struttura/texture ■ Note aromatiche/sapori ■ Gusti fondamentali



Fonte: Adacta International

La mappa sensoriale ottenuta dal panel di esperti di Adacta International evidenzia in maniera chiara che le diverse barrette con frutta secca e frutti rossi prese in esame presentano caratteristiche sensoriali oggettivamente diverse tra loro. I prodotti si dispongono da sinistra verso destra principalmente in base alle differenze visive e strutturali, oltre che aromatiche. A sinistra si collocano le barrette dalle dimensioni più grandi e più sottili, con una maggiore quantità di cereali e una tendenziale minore quantità di frutta secca e di frutti rossi; dal punto di vista strutturale queste barrette sono più consisten-

ti, meno umide e meno scioglievoli; hanno inoltre un impatto aromatico più delicato a livello complessivo, connotato più dalla nota di cereali e di tostato, oltre che di frutta secca, e meno di quella associata ai frutti rossi. Spostandosi verso destra, si incontrano barrette più piccole, ma con uno spessore maggiore; già all'aspetto sono più visibili sia la frutta secca che i frutti rossi, meno invece i cereali; in termini di texture si tratta di barrette più morbide, meno croccanti e friabili, umide e che si sciolgono più rapidamente in bocca. Il loro sapore complessivo è più intenso ed è descritto più dalle note di frutti

rossi e frutta secca, meno da quelle di cereali e di tostato, con un gusto acidulo associato alla presenza di frutti rossi. I prodotti, inoltre, si distribuiscono via via verso l'alto in base all'aumento dell'intensità del colore, della varietà visiva degli ingredienti, alla diminuzione delle dimensioni medie della frutta secca e dei frutti rossi, e in base all'aumento della friabilità. In alto a sinistra si distingue, un gruppo di prodotti accomunati dalle dimensioni più piccole della frutta secca, dei frutti rossi e dei cereali, con una struttura più croccante e friabile, con un sapore connotato più dalla nota di cereali/tostato.

I profili sensoriali dei prodotti



Coop: all'aspetto questa barretta presenta un colore complessivo tra i più intensi/scuri ed omogenei, con dimensioni tra le più grandi, mentre i pezzi dei vari ingredienti sono tra i più piccoli. La texture è croccante, friabile, asciutta e leggermente adesiva. Sapore tra i più intensi di frutta secca (principalmente arachidi e semi di zucca) e meno di frutti rossi (mirtilli rossi). Inoltre, si percepiscono in maniera chiara le note di cereali, di tostato e di miele. Il gusto è leggermente salato.



Gran Cereale: barretta con un sapore tra i più delicati, maggiormente connotato dalle note di cereali (come anticipato già all'aspetto) e di tostato, meno dalla frutta secca (mandorle) e dai frutti rossi (mirtilli rossi, non molto numerosi e tra i più piccoli/triturati). In bocca presenta una consistenza tra le più sode (specie nella componente cereali), croccanti, friabili e asciutte.



Kellogg's Special K: la texture di questa barretta è asciutta, leggermente farinosa durante la masticazione, meno velocemente solubile in bocca. I frutti rossi (ribes) sono consistenti. Il sapore è tra i più delicati a livello complessivo, in cui, tra la frutta secca (semi di zucca e arachidi), i frutti rossi e i cereali, non c'è una connotazione aromatica che spicca sulle altre. Il gusto è tra i meno dolci.



Mr. Beans: all'aspetto presenta un colore tra i più chiari e omogenei; alla vista di osservano principalmente estrusi di legumi e, in misura secondaria, frutta secca (arachidi) e frutti rossi (mirtilli), di dimensioni grandi e non molto numerosi. Il sapore è tra i più delicati a livello complessivo, senza che prevalga la percezione di un componente sugli altri, tra legumi, frutti rossi (mirtilli rossi) e frutta secca (arachidi e semi di zucca). Il gusto è tra i meno dolci. La sua texture è tra le più compatte e umide, meno friabili e meno solubili.



Misura: la barretta è più piccola e più spessa delle altre, con un colore tra i più scuri ed eterogenei (la percezione di colori molto diversi tra loro è dovuta alla varietà degli ingredienti); all'aspetto sono ben visibili sia la frutta secca, sia i frutti rossi, meno invece i cereali; la struttura è complessivamente morbida, poco croccante e poco friabile, tra le più umide e solubili in bocca. Il sapore è tra i più intensi, connotato più dalle note di frutti rossi e frutta secca, meno da quelle di cereali e di tostato. Si percepisce il gusto acidulo associato alla presenza di frutti rossi.



Kellogg's: la barretta è tra le più piccole e spesse, con un colore tra i più chiari; già all'aspetto sono ben visibili sia la frutta secca (arachidi e mandorle), sia i frutti rossi (mirtilli rossi e uvetta), peraltro di dimensioni tra le più grandi, meno invece i cereali. Questa caratterizzazione si conferma anche in bocca in termini aromatici, conferendo nell'insieme a questa barretta un sapore tra i più impattanti. Il gusto è tra i più dolci, ma anche leggermente acidulo. La struttura è tra le più morbide, umide e scioglievoli, meno croccanti e meno friabili.