

ANALISI SENSORIALE

La tecnica del Projective Mapping

Adacta International ha condotto un'analisi delle proprietà sensoriali di alcune delle più significative marche di gnocchi freschi di patate presenti sul mercato, con l'obiettivo di fornire una fotografia oggettiva della varietà sensoriale che si riscontra a scaffale per questa tipologia di prodotto.

Fra le finalità di quest'analisi, quindi, non rientra assolutamente stabilire graduatorie di gradevolezza o di qualità, né pretendere di segnalare pregi o difetti di questo o quel prodotto.

L'analisi è stata condotta da uno dei panel di giudici addestrati – che fanno capo ad

I giudici sensoriali di Adacta International sono formati per svolgere 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



Uno dei giudici sensoriali di Adacta International durante l'analisi degli gnocchi

Adacta International –, applicando la tecnica del Projective Mapping, che prevede la definizione dello scenario dei prodotti in esame sulla base delle reciproche analogie e differenze sensoriali percepite.

Il risultato complessivo viene visualizzato graficamente da una "mappa percettiva", nella quale i prodotti sono posizionati tanto più vicini tra loro quanto più sono stati percepiti e descritti dai giudici come simili in termini di profilo sensoriale. Viceversa, i prodotti più lontani tra loro nella mappa presentano il maggior numero di differenze sensoriali reciproche. Infine, nella mappa i prodotti si collocano nelle vicinanze degli attributi che più li caratterizzano e distinguono dagli altri, cioè di quelle caratteristiche sensoriali che sono più intense e più spiccate rispetto agli altri prodotti.

La mappa percettiva sensoriale degli gnocchi freschi di patate

Classificazione degli attributi

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



Fonte: Adacta International

Un'offerta di gnocchi freschi alquanto differenziata

La mappa sensoriale ottenuta dal panel di esperti di Adacta International evidenzia in maniera molto chiara che gli gnocchi freschi di patate presi in esame presentano caratteristiche sensoriali molto diverse tra loro. In prima approssimazione, i prodotti tendono a collocarsi da sinistra verso destra in base alla loro texture: a sinistra troviamo i prodotti più elastici, sodi, farinosi e un po' asciutti.

Man mano che ci si sposta verso destra, nella mappa s'incontrano gli gnocchi ten-

Nella mappa, i prodotti analizzati da Adacta International tendono a collocarsi da sinistra verso destra in base alla loro texture. Dal basso verso l'alto, invece, gli gnocchi si differenziano per lo più per sapore

denzialmente più teneri, umidi e adesivi.

Dal basso verso l'alto, invece, gli gnocchi si differenziano principalmente per sapore. Nella parte più alta del grafico, quindi, troviamo gli gnocchi che si contraddistinguono per il più nitido sapore di patata e per il gusto dolce.

Negli altri gnocchi, invece, emerge anche la nota di farina e tendono a collocarsi verso il basso della mappa.

Nella parte centrale dello spazio grafico si posizionano i prodotti con le intensità intermedie dei principali descrittori sensoriali analizzati.

I profili sensoriali dei prodotti



Esselunga Top: gusto molto dolce con una nota spiccata di patata. Texture soda, un po' asciutta e farinosa. Gnocchi grandi, di forma tondeggiante, con rigatura in superficie e un colore intermedio rispetto al set di gnocchi analizzato.



Saper di Sapori-Selex: nel sapore prevale più una nota di patata che di farina e un gusto lievemente acidulo. Struttura morbida alla masticazione, un po' adesiva. La forma cilindrica, piccola, resta intatta anche dopo cottura. Ha superficie liscia, di colore piuttosto scuro.



Patamore-Buona Compagnia Gourmet: sapore connotato prevalentemente dal flavour di patata e, a seguire, dal gusto dolce. Struttura morbida alla masticazione e piuttosto umida. Hanno una forma analoga a quella di Selex. Il colore è tra i più scuri.



Mamma Emma-Master: hanno il sapore più intenso di patate, il gusto è dolce ma anche un po' salato. Sono tra i più morbidi, adesivi e umidi del set analizzato. All'aspetto sono grandi, di colore scuro/puntinato da pezzetti di buccia. La forma tondeggiante, decorata in superficie da quadratini, si mantiene in cottura.



Rana: gnocchi dal sapore delicato a livello complessivo, connotato sia dalla patata sia dalla farina, per niente salato, con una dolcezza intermedia rispetto a quella degli altri prodotti. Struttura consistente ed elastica. La forma è ovale, un po' schiacciata, con decorazione rigata sulla superficie. Il colore è chiaro.



Nonna Rina-Latteria Montello: sono gli gnocchi dal sapore complessivo più delicato e allo stesso tempo più dolce tra le referenze testate. Hanno una struttura piuttosto consistente e leggermente farinosa in bocca. Hanno una forma ovale, con decorazione leggermente rigata sulla superficie.



Tre Mulini-Eurospin: questi gnocchi sono di sapore delicato a livello complessivo, oltre a essere poco dolci. Sono tra i più sodi alla masticazione, non farinosi, con adesività e umidità percepite a livello intermedio. All'aspetto si presentano con il colore più chiaro, con una forma ovale e decorati con righe superficiali.



Coop: gnocchi dal sapore complessivo tra i più intensi, con un gusto leggermente acidulo, caratterizzato prevalentemente dal flavour di farina. La consistenza è intermedia. Hanno forma ovale e superficie leggermente rigata.



Conad: hanno sapore complessivo intenso, con gusto lievemente acidulo e anche salato, caratterizzato da note di spezie. Il colore è tendenzialmente scuro. Sono tra i più morbidi, adesivi e umidi del set analizzato. Si presentano come ovali allungati e appena schiacciati, di piccole dimensioni, con righe in superficie.

CONSUMER PRODUCT TEST

Il gradimento dei prodotti di marca e delle private label

Grazie alla disponibilità di un ampio e aggiornato archivio di dati di gradimento blind di oltre 15.000 prodotti testati, che costituiscono valori di benchmark per le più diverse categorie merceologiche, Adacta International presenta qui due elaborazioni relative al grande e complesso mondo della pasta, sia secca sia fresca.

Il primo grafico riporta la distribuzione delle frequenze di gradimento dei prodotti testati: ogni istogramma indica quanti di essi hanno fatto registrare quel dato punteggio medio di gradimento.

In rosso è rappresentata la distribuzione delle frequenze di gradimento dei prodotti private label (Mdd), in blu quella dei brand dell'industria di marca (Idm) presenti a scaffale e destinati al consumo domestico.

Più precisamente, si tratta di 425 prodotti private label e di 412 referenze dell'industria di marca fin qui sottoposti da Adacta International al giudizio dei consumatori. Le due linee verticali individuano il valore medio di ciascuno dei due sottogruppi.

I giudizi espressi dai consumatori – sempre in condizioni di assaggio blind – sono da ritenersi in media ampiamente positivi, sia che si parli dei prodotti a marchio del di-

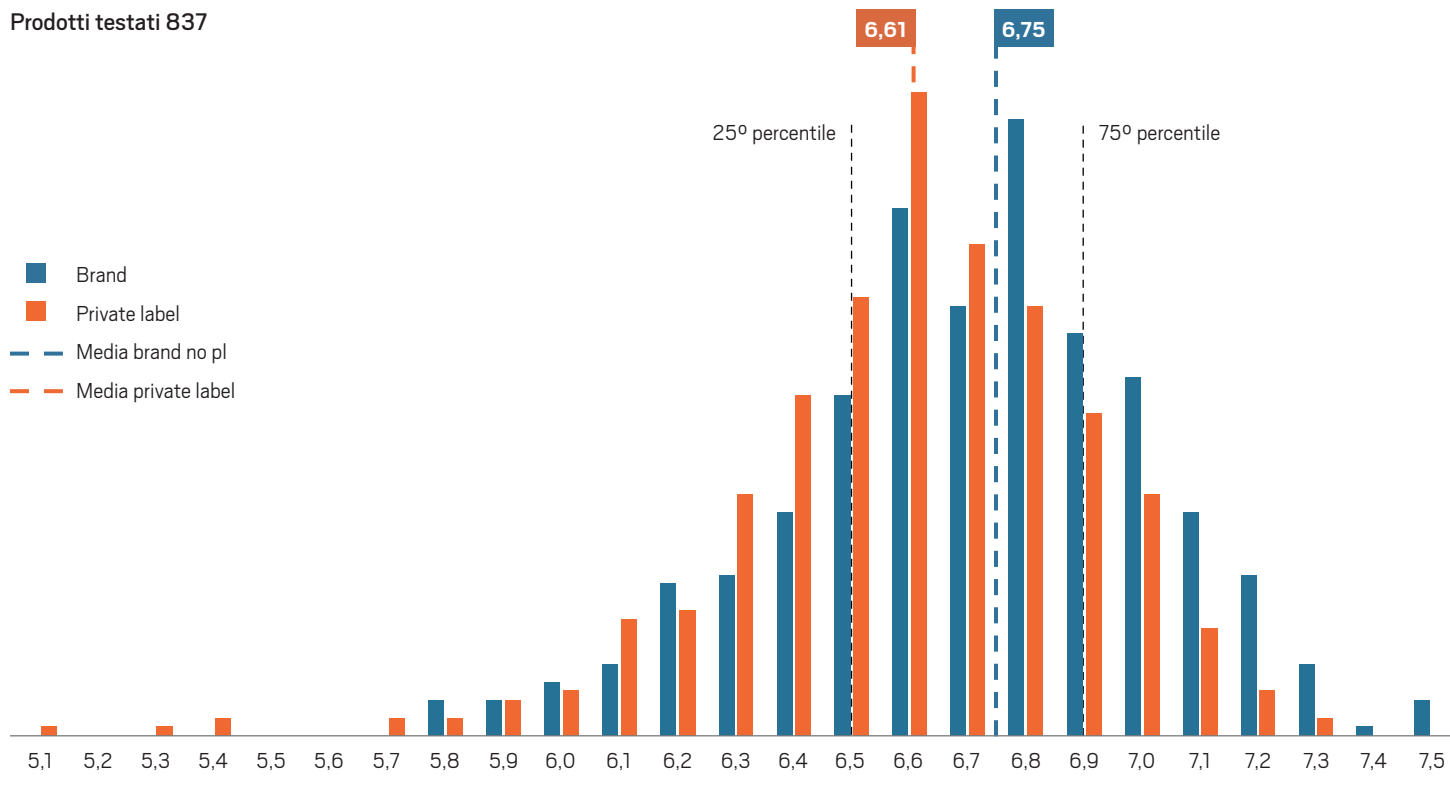
stributore sia delle referenze dell'industria di marca, a conferma del noto e consolidato legame fra gli italiani e la pasta.

Ma non appena si entra più nel merito, emerge comunque una leggera prevalenza media per i prodotti dell'industria di marca, come conseguenza del fatto che i punteggi appartenenti alla parte alta della scala di valutazione ($\geq 6,8$) sono più frequentemente appannaggio di referenze Idm.

Dal canto loro, comunque, le private label (Mdd) mostrano una distribuzione di dati maggiormente concentrata intorno al valore medio, all'interno del "confortante" intervallo di gradimenti compreso tra 6,5 e 6,8.

Pasta: il giudizio dei consumatori sui prodotti di marca e private label

Prodotti testati 837



Fonte: Adacta International

Ö Gli italiani premiano semola, uovo e fresca non ripiena

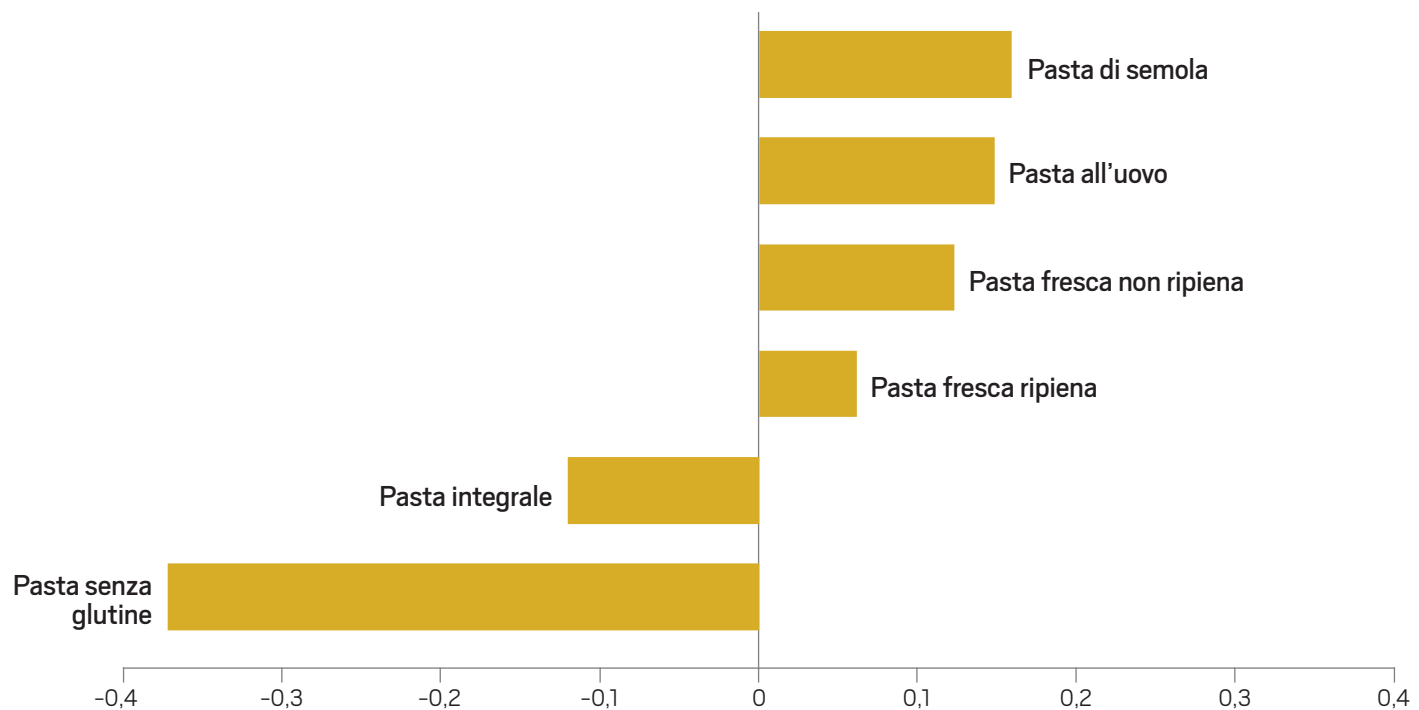
Il secondo grafico fornisce un quadro delle differenze di apprezzamento, rispetto alla media generale, fra le principali tipologie di pasta. La prima evidenza, per certi versi prevedibile, è che la pasta integrale – e soprattutto quella senza glutine – sono le uniche ad attestarsi sotto la media di categoria. La pasta di semola, quella all'uovo, ma anche la fresca non ripiena riscuotono i migliori giudizi. L'amore degli italiani per la pasta di semola – icona del nostro paese nel mondo – è così forte da trainare il giudizio di gradimento anche un po' al di sopra di quello delle paste ripiene. Queste ultime, però, risentono, ben più delle altre tipologie con cui sono messe a confronto, del fatto di essere considerate referenze "industriali", quindi già a priori ritenute imparagonabili a quelle che si preparano in casa...

© Riproduzione Riservata



La preparazione degli gnocchi per l'analisi sensoriale in uno dei laboratori di Adacta international

Il giudizio dei consumatori sulle tipologie di pasta secca e fresca



Fonte: Adacta International