ASSAGGIA IL FUTURO

DEDICATO A CHI GUIDA IL CAMBIAMENTO NEL MONDO DEL LARGO CONSUMO

Adacta
International
consumer & sensory
science

UN BLOCK NOTES O UNA RACCOLTA DI STUDI?

Questo quaderno è stato diviso in due parti. La prima parte è costituita da un blocco di fogli che potrà servirti per prendere appunti, scarabocchiare, strappare qualche pagina.

La seconda, invece, presenta una selezione di 10 articoli estratti fra quelli che abbiamo realizzato in questi ultimi due anni in collaborazione con la rivista FOOD.

Al di là delle specificità e delle curiosità che troverai in ciascuno scenario, potrai cogliere l'utilità che questi studi hanno quando è necessario conoscere come si articola l'offerta sensoriale in un dato mercato e come si posiziona ciascun prodotto rispetto a quelli concorrenti.

Adacta
International
consumer & sensory
science

FOOD

LINK

WHY US

CONSENSORY CORNER

MULTI - COUNTRY HUB

RESEARCH SOLUTION

NEWS ROOM

TREND 2025

La qualità del sistema di gestione di Adacta International è certificato ISO 9001:2015

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

CONSIDERAZIONI PRIMA DI INIZIARE

Il confronto fra prodotti Private label e prodotti dell'industria di marca può essere impostato anche su un piano "oggettivo", in cui la comparazione riguarda i profili sensoriali dei prodotti così come definiti da un panel di giudici addestrati. In tal caso l'obiettivo non è stabilire quali prodotti piacciono di più e quali di meno, né di emettere giudizi circa la loro qualità, bensì quello di individuare in cosa i prodotti presi in esame sono oggettivamente simili o diversi tra loro, dal punto di vista sensoriale.

Nell'ambito di una ormai pluriennale collaborazione con l'autorevole rivista FOOD, Adacta International ha adottato proprio questo tipo di approccio per realizzare numerose "mappature" di diverse tipologie di prodotti alimentari, ogni volta con l'intento di fornire una fotografia «oggettiva» della varietà sensoriale che si incontra a scaffale.

Adacta
International
consumer & sensory
science

FOOD

LE MAPPATURE SENSORIALI

Ciascuna delle "mappature sensoriali" è stata condotta, in collaborazione con la rivista FOOD, dai panel di giudici addestrati di 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.

Per ogni categoria indagata, il risultato complessivo 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. Al contrario, i prodotti più lontani nella mappa presentano il maggior numero di differenze sensoriali significative.

Adacta
International
consumer & sensory
science

FOOD

INDICE

1
bakery dolce
CROISSANT
AL CIOCCOLATO

2
bakery salato
PANE
BAULETTO

3
bakery
FROLLINI CON GOCCE
DI CIOCCOLATO

4
plant based
BEVANDE VEGETALI
ALL' AVENA

5
plant based
SPALMABILI
VEGETALI

6
conserve
CARCIOFI
SOTTOLIO

7
pasta
PENNE RIGATE
SENZA GLUTINE

8
ortofrutta
BARRETTE CON FRUTTA
SECCA E FRUTTI ROSSI

9
frozen
PIZZA MARGHERITA
SURGELATA

10
dairy
FORMAGGI FRESCHI
SPALMABILI

Adacta
International
consumer & sensory
science

FOOD

1

bakery dolce

Croissant
al cioccolato

Adacta
International
consumer & sensory
science

FOOD

ANALISI SENSORIALE

La tecnica del Projective Mapping

Adacta International ha condotto un'analisi delle proprietà sensoriali di alcune delle più significative tipologie di croissant al cioccolato presenti sul mercato, con l'obiettivo di fornire una fotografia "oggettiva" della varietà sensoriale che si incontra a scaffale per questo genere di prodotto.
Non rientra ovviamente fra le finalità di questa analisi stabilire graduatorie di gradevolezza o di qualità, né tantomeno 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 Mapping, che prevede la definizione dello "scenario" dei prodotti in esame sulla base delle reciproche analogie e differenze sensoriali percepite.
Il risultato complessivo 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.
Al contrario i prodotti più lontani nella mappa presentano il maggior numero di differenze sensoriali significative.
Inoltre, nella mappa i prodotti si collocano nelle vicinanze degli attributi che più li caratterizzano e li distinguono dagli altri.

Le tecniche di ricerca di Adacta si basano sullo studio delle relazioni fra i dati della consumer research e i dati della sensory analysis

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

Due momenti dell'analisi sensoriale di croissant al cioccolato

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

La mappa percettiva sensoriale del croissant al cioccolato

Classificazione degli attributi

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

Fonte: Adacta International

Un'offerta dalle diverse sfumature

La mappa sensoriale ottenuta dal panel di esperti di Adacta International evidenzia in maniera chiara che i diversi croissant con farcitura al cioccolato presi in esame presentano caratteristiche sensoriali oggettivamente diverse tra loro. In prima approssimazione, i prodotti si dispongono da sinistra verso destra principalmente in base alle differenze aromatiche e gustative, oltre che per alcuni aspetti strutturali e visivi. A sinistra si collocano i croissant dal colore più chiaro, sia esterno sia della farcitura, con una struttura più cremosa, meno pastosa e più velocemente scioglievole; si tratta di prodotti dal gusto un po' più dolce, dal sapore dell'impasto più delicato e con una più percepibile nota alcolica (della farcitura). Verso destra, si incontrano via via i prodotti dalla pasta dal sapore più intenso, con il gusto meno dolce e più connotato dalla nota cacao; hanno un colore più scuro (sia della superficie esterna che della farcitura); una volta portati in bocca, sono un po' meno cremosi e più pastosi, con una sfogliatura dell'impasto maggiore. Inoltre, i prodotti in alto della mappa sono accomunati da una percezione strutturale più umida durante la masticazione, con un impasto più morbido e soffice; tendono inoltre ad avere una maggiore quantità percepita di farcitura in bocca. In questi prodotti, le note di vaniglia e di lievito sono un po' più intense. Nella parte centrale dello spazio grafico si collocano i croissant con le intensità intermedie dei principali descrittori

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

© Riproduzione Riservata

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

I profili sensoriali dei prodotti

MULINO BIANCO: croissant con una struttura tra le più umide durante la masticazione, cremosa, scioglievole e tra le meno grasse e pastose. Il suo impasto è tra i più morbidi e soffici, caratterizzato dalla presenza di alveoli tra i più grandi. La sua farcitura è tra le più chiare e liquide, contraddistinta da una spiccata nota di nocciola (più che di cacao) e, a seguire, di alcool.

BAULI: all'aspetto questo prodotto si presenta con un colore tra i più chiari e meno lucenti. Una volta portato in bocca, la struttura non è particolarmente soffice ma è tra le più cremose e scioglievoli. A livello aromatico/gustativo, è tra i croissant più dolci. La farcitura è tra le più dense, ha un sapore abbastanza delicato, connotato prevalentemente dal cacao e, a seguire, dalla percezione di alcool.

PAM PANORAMA: croissant dal colore tra i più chiari e dalla sfogliatura tra le meno evidenti. Gli attributi sia strutturali che aromatici sono percepiti ad intensità intermedia rispetto agli altri prodotti analizzati; fanno eccezione la percezione grassa e il gusto dolce, tra i più intensi. Si colloca tra i croissant dalla farcitura dal colore più scuro e percepita meno abbondante in bocca.

COOP: croissant dalla struttura tra le meno soffici e le meno umide. Gli attributi aromatici sono percepiti ad intensità intermedia rispetto agli altri prodotti analizzati; fa eccezione il gusto dolce - tra i più intensi. E' t
meno sfogliati, dalla farcitura pi
colore più scuro, con un impatt
complessivo tra i più intensi, in
nota di cacao ma anche di alc

NASTRECCE - LIDL: è un croissant non particolarmente sfogliato, ha un colore esterno tra i più chiari e le dimensioni visive tra le più grandi. La farcitura ha un sapore tra i più in-
ivello complessivo, caratterizzato pre-
mente dalla nota di cacao. Il suo gu-
i più dolci. Gli attributi di texture sono
iti ad intensità intermedia rispetto agli
odotti analizzati.

SELEX: all'aspetto si presenta con la sfogliatura più evidente e con alveoli tra i più grandi. In termini strutturali questo croissant è tra i più elastici e soffici; durante la masticazione, è tra i più umidi, morbidi e più pastosi. I
l sapore dell'impasto è intenso, con note di vaniglia, burro e lievito, mentre il sapore della farcitura è tra i più delicati. Il gusto è tra i meno dolci.

KINDER: questo prodotto presenta dimensioni visive tra le più piccole, un colore dell'impasto tra i più scuri (sia esternamente, sia internamente) e lucenti, con una sfogliatura tra le più accentuate. Durante la masticazione emerge come uno tra i meno umidi, più pastosi, non particolarmente soffice. Nella farcitura, tra le più dense e intense per sapore complessivo, spicca la nota di cacao ma anche quella di nocciola (sebbene a minore intensità). Il gusto è tra i meno dolci.

Adacta
International
consumer & sensory
science

FOOD

2

bakery salato

PANE
BAULETTO

Adacta
International
consumer & sensory
science

FOOD

ANALISI SENSORIALE

La tecnica del Projective Mapping

Adacta International ha realizzato un'indagine approfondita sulle caratteristiche sensoriali dei croissant al cioccolato, esaminando le principali proposte disponibili sul mercato. resenti sul mercato con l'obiettivo di fornire una fotografia "oggettiva" della varietà sensoriale che si incontra a scaffale per questo genere di prodotto. Tale studio mira a fornire uno strumento utile per comprendere meglio le differenze tra i vari croissant al cioccolato, supportando decisioni informate e scelte consapevoli. Non rientra 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.

Le tecniche di ricerca di Adacta si basano sullo studio delle relazioni fra i dati della consumer research e i dati della sensory analysis

L'analisi è stata condotta da uno dei panel di giudici addestrati di cui Adacta International dispone, 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 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; al contrario i prodotti più lontani presentano il maggior numero di differenze sensoriali significative.

Inoltre, nella mappa i prodotti si collocano nelle vicinanze degli attributi che più li caratterizzano o li distinguono dagli altri.

Due momenti dell'analisi sensoriale di pane bauletto

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

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

La mappa percettiva sensoriale del pane bauletto

Classificazione degli attributi

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

Fonte: Adacta International

Un'offerta dalla struttura variegata

La mappa sensoriale ottenuta dal panel di esperti di Adacta International evidenzia in maniera chiara che le diverse proposte di pane bauletto ai cereali prese in esame presentano caratteristiche sensoriali oggettivamente diverse tra loro.

In prima approssimazione, i prodotti si dispongono da sinistra verso destra principalmente in base agli aspetti strutturali, oltre che per alcune significative differenze aromatiche e gustative.

A sinistra si collocano i prodotti con una struttura meno soffice, un pò più asciutta e pastosa; hanno un sapore più delicato a livello complessivo, connotato da note di farina e di lievito, con un gusto più dolce e meno salato. Verso destra, si incontrano i prodotti dal sapore più intenso a livello aromatico,

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

connotato principalmente dalla nota di cereali e di tostato e, a seguire, dalla nota accessoria della soia. Questi pani hanno anche la struttura più soffice, umida, solubile.

I prodotti in basso della mappa sono accomunati da un colore più chiaro del bordo, e della mollica, oltre che dal sapore più delicato rispetto al resto dei prodotti analizzati; mentre i pani in alto al centro (e verso destra) sono caratterizzati da una più percepibile nota di tostato e da un gusto più salato, elementi che conferiscono loro un sapore complessivo tra i più impattanti.

© Riproduzione Riservata

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

La mappa percettiva sensoriale del pane bauletto

PAM: pane bauletto dal colore tra i più scuri, sia del bordo sia della mollica, con una percezione di cereali, visiva e in bocca, durante la masticazione, tra le più accentuate.
Per struttura è tra quelli un po' meno soffici e più pastosi. A livello gusto-aromatico è tra i più delicati.

MD - VIVO MEGLIO: all'aspetto questo prodotto presenta un colore tra i più chiari. In bocca, si distingue per la struttura tra le meno soffici e un po' più asciutte e pastose, con semini consistenti alla masticazione. In termini di sapore, questo pane è tra i più delicati, con una leggera percezione amarognola.

DECÒ: pane dal colore tra i più chiari e dall'alveolatura piccola e uniforme; la struttura è tra le meno soffici, un po' più asciutte e pastose. Si colloca tra i prodotti più delicati a livello aromatico, in cui prevale la nota di farina, mentre il tostato si sente ad intensità contenuta. Il gusto è tra i meno salati.

SELEX: è tra i pani dal colore più scuro, sia esterno sia interno, con numerosi pezzi di cereali alla vista; durante la masticazione la sua struttura complessiva è tra le più asciutte e meno scioglievoli. Il sapore, tra i più intensi a livello complessivo, è caratterizzato prevalentemente dalla nota di tostato e dal gusto salato.

CERTOSSA - LIDL: all'aspetto questo prodotto mostra bordo e mollica tra i più chiari; in bocca, la sua struttura è intermedia rispetto alle altre in termini di umidità, sofficità e pastosità. Il sapore è tra i più delicati a livello complessivo, caratterizzato prevalentemente dalla nota di farina e, a seguire, di lievito.

PENNY: si presenta con un colore della mollica tra i più scuri e con una accentuata percezione visiva di cereali. Alla masticazione è tra i più soffici, umidi e velocemente solubili. Il sapore complessivo è tra i più intensi; vi si percepiscono note di tostato e di cereali; il gusto è tra i più salati.

TRE MULINI - EUROSPIN: prodotto con alveolatura tra le più piccole ed uniformi; la struttura è tra le più soffici e umide. Il suo sapore, delicato a livello complessivo, è connotato principalmente da una distinta nota di cereali. La percezione alcoolica è fra le meno intense.

MULINO BIANCO: all'aspetto è tra i prodotti con un'alveolatura più grande e disomogenea; la sua texture è tra le più soffici, umide e scioglievoli. Il sapore, è connotato dalle note di cereali e di tostato, oltre che dal gusto tra i più salati.

Adacta
International
consumer & sensory
science

FOOD

3

bakery

FROLLINI CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Adacta
International
consumer & sensory
science

FOOD

ANALISI SENSORIALE

La tecnica del Projective Mapping

Adacta International ha condotto un'analisi delle proprietà sensoriali di alcune delle più significative marche di frollini con gocce o con pezzi di cioccolato presenti sul mercato. L'obiettivo è quello di fornire una fotografia oggettiva della varietà sensoriale che si riscontra a scaffale per questo genere 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 frollino. L'analisi è stata condotta da uno dei panel di giudici addestrati – che fanno capo ad 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 significative 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 o più spiccate rispetto alle altre tipologie.

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 o 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 giudice sensoriale di Adacta International durante una sessione di analisi

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

La mappa percettiva sensoriale dei frollini con gocce di cioccolato

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 i frollini con gocce o pezzi di cioccolato presi in esame presentano caratteristiche sensoriali oggettivamente diverse tra loro.

In prima approssimazione, i prodotti si dispongono da sinistra verso destra principalmente in base alle differenze strutturali e aromatiche. A sinistra si collocano i frollini un po' meno consistenti al primo morso, meno croccanti, con una minor quantità di cioccolato percepita in bocca: il loro impatto aromatico complessivo è più delicato, con la minore intensità della nota di cacao. Spostandosi verso destra, s'incontrano i frollini più consistenti al primo morso, meno friabili, più secchi, meno velocemente solubili, con un sapore più intenso sia a livello complessivo, sia nella nota di cacao, con un gusto meno dolce e leggermente amaro. Inoltre, la coppia di prodotti in alto a sinistra, rispetto agli altri, ha un gusto un po' più dolce e un sapore maggiormente connotato dalle note di latte, burro e vaniglia.

Nella parte centrale dello spazio grafico, infine, si collocano i frollini che presentano le intensità intermedie dei principali descrittori sensoriali utilizzati per l'analisi.

I frollini si dispongono da sinistra verso destra in base alle differenze strutturali e aromatiche. A sinistra si collocano quelli un po' meno croccanti, a destra i prodotti meno friabili, più secchi

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

I profili sensoriali dei prodotti

CABRIONI: il colore della frolla e delle gocce di cioccolato è tra i più chiari. Le gocce sono in minor quantità sia all'aspetto sia in bocca, la superficie è tra le più rugose. La texture è tra le meno dure e meno croccanti, con una lieve percezione grassa. La nota di burro si percepisce in maniera chiara, insieme a quella di vaniglia. Il gusto è tra i più dolci.

DIVELLA: frollini dal colore tra i più chiari, con le dimensioni tra le più piccole. Presentano una forma regolare e una superficie ruvida. Le gocce sono tra le più grandi, anche se non molto numerose. La struttura è tra le meno dure e meno croccanti, tra le più friabili. Il suo impatto aromatico complessivo è piuttosto delicato; il gusto è tra i più dolci.

PAVESI: il colore della frolla è tra i più chiari, le gocce di cioccolato tra le più scure e piccole. Di forma regolare e superficie liscia, sono tra i frollini meno duri e croccanti, tra i più friabili e velocemente solubili. Il sapore è caratterizzato dalla nota di cacao delle gocce e di farina della frolla. Si percepiscono lievi note di uova, vaniglia e burro. Il gusto è leggermente dolce.

SELEX: il colore della frolla è tra i più scuri, le dimensioni tra le più piccole, la forma un po' irregolare e la superficie tra le più rugose. Le proprietà strutturali sono d'intensità intermedia: solo la friabilità è fra le più pronunciate. Il sapore è tra i più intensi nel complesso, connotato dalla nota di cacao e dal gusto dolce.

TRE MARIE: frolla dal colore tra i più scuri, con pezzi di cioccolato tra i più grandi e numerosi. La forma è irregolare e la superficie rugosa. La struttura è tra le più consistenti al primo morso, più croccanti e secche. Sapore complessivo tra i più impattanti, con note spiccate di cacao, burro e vaniglia e gusto tra i più dolci.

BALOCCO: il colore della frolla è tra i più chiari, le gocce di cioccolato tra le più scure. Di forma regolare e superficie liscia, hanno struttura tra le più croccanti e secche, meno friabili e meno velocemente solubili. Il profilo aromatico è caratterizzato da note di cacao, ma anche d'impasto, con gusto per lo più dolce.

PAM: prodotto dalla frolla chiara, di forma regolare e superficie liscia. Sono tra i frollini più croccanti e secchi, meno friabili e meno grassi. Hanno un profumo intenso. In bocca si percepisce, oltre a quella di cacao, anche la nota di farina della frolla. Il gusto è anche leggermente amaro.

COOP: frollini di forma regolare, con superficie liscia e colore chiaro. Le gocce di cioccolato sono tra le più piccole. Sono tra i prodotti più croccanti, meno friabili, meno solubili e meno grassi in test. In bocca si percepiscono numerose gocce di cioccolato. Il profilo gustativo è tra i più intensi: più dolce, ma anche amaro.

I frollini con gocce o pezzi di cioccolato presi in esame dall'analisi di Adacta International presentano caratteristiche sensoriali oggettivamente diverse tra loro

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

4

plant based

BEVANDA ALL' AVENA

Adacta International
consumer & sensory science

FOOD

ANALISI SENSORIALE

La tecnica del Projective Mapping

Adacta International ha condotto un'analisi delle proprietà sensoriali di alcune delle più significative tipologie di bevande vegetali all'avena presenti sul mercato, con l'obbiettivo di fornire una fotografia "oggettiva" della varietà sensoriale che si incontra a scaffale per questo genere di prodotto. 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 Interna-

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

La mission di **Adacta International** è quella di **aiutare le aziende di largo consumo a costruire prodotti vincenti**. In tanti anni di lavoro per molti dei nostri clienti siamo diventati dei veri product coach ed è questo che vogliamo essere: ispirarli e guidarli lungo l'intero ciclo di vita del loro prodotto, dall'ideazione, allo sviluppo, al lancio e poi alla sua cura nel tempo, una volta che è sul mercato, così da realizzare al meglio le intenzioni del brand. Dal 1992 ad oggi abbiamo testato sui consumatori oltre **15.000 prodotti, reclutando quasi un milione di persone**, selezionate secondo precisi criteri di target, coinvolgendole in progetti di ricerca su beni di largo consumo: **food&beverage, personal & home care**. L'azienda ha al suo interno anche diversi panel addestrati di giudici sensoriali, 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, i **product coach di Adacta International hanno lavorato per le più importanti aziende di largo consumo 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

Da sinistra i bicchieri di bevande all'avenda analizzati e un momento dell'analisi sensoriale

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

La mappa percettiva sensoriale delle bevande vegetali all'avena

Classificazione degli attributi

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

Fonte: Adacta International

tional dispone, 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 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; al contrario i prodotti più lontani nella mappa presentano il maggior numero di differenze sensoriali significative. Inoltre, nella mappa i prodotti si collocano nelle vicinanze degli attributi che più li caratterizzano/distinguono dagli altri.

Una proposta differenziata: dal colore al gusto

La mappa sensoriale ottenuta dal Panel di esperti di Adacta International evidenzia in maniera chiara che le diverse tipologie di bevande vegetali all'avena prese in esame presentano caratteristiche sensoriali oggettivamente diverse tra loro.

I prodotti si dispongono da sinistra verso destra principalmente in base alle differenze aromatiche e gustative, oltre che per il colore. A sinistra si collocano le bevande dal sapore più delicato e dalla sensazione tattile dell'astringenza un po' più intensa; hanno inoltre un colore più chiaro, tendente al bianco ghiaccio. Verso destra si incontrano invece prodotti dal sapore complessivo più intenso, maggiormente connotato dall'avena, e anche dalla nota di tostato; il loro colore è più intenso, tendente al beige scuro. Inoltre, i prodotti in alto nella parte destra della mappa sono accomunati da un gusto più dolce e da una sensazione maggiore di liscezza in bocca.

© Riproduzione Riservata

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

I profili sensoriali delle bevande vegetali all'avena

MATT: all'aspetto questa bevanda presenta un colore tendente al bianco ghiaccio, con una superficie tra le meno brillanti; dal punto di vista strutturale è tra i prodotti più corposi e grassi in bocca. Ha un sapore delicato, caratterizzato da una nota di avena non particolarmente spiccata.

PAM BIO: bevanda tra le più bianche e limpide; le note deboli di avena e di tostato, oltre che il gusto tra i più delicati, conferiscono al prodotto un impatto tra i più leggeri a livello complessivo; la sensazione tattile di astringenza è invece tra le più intense.

COOP BENESÌ: bevanda dalla superficie tra le più brillanti e dalla struttura tra le più lisce e corpose in bocca; anche l'astringenza è percepita tra le più intense. Il suo sapore, non particolarmente connotato dall'avena, è tra i più delicati a livello complessivo; il gusto è tra i più dolci.

VALSOIA: bevanda dalla struttura non molto corposa in bocca, con un profilo aromatico di intensità intermedia rispetto al resto dei prodotti analizzati. Il sapore è caratterizzato da una nota di avena tra le più intense e riconoscibili.

ORASÌ: all'aspetto questo prodotto presenta una superficie tra le più brillanti e scure, tendente al beige. In termini tattili, si colloca tra le bevande meno corpose, meno astringenti e meno grasse in bocca. Il sapore complessivo è di media intensità, con un gusto più amaro rispetto alle altre. Oltre all'avena, si percepisce anche una nota di tostato.

DECÒ BIO: questa bevanda presenta un colore tra i più chiari e una superficie tra le più brillanti; dal punto di vista strutturale e tattile, è un prodotto tra i più corposi, astringenti e un po' farinosi al palato. Accanto al sapore di avena, si percepisce una nota di tostato fra le più intense. Ne risulta un sapore complessivo abbastanza deciso.

VEMONDO - LIDL: questo prodotto ha un colore tra i più chiari e una superficie tra le più brillanti. Le sensazioni di corposità, astringenza e percezione grassa sono di media intensità rispetto alle altre bevande analizzate. È connotato, oltre che dall'avena, dalla nota di tostato e da uno spiccato gusto dolce.

VITAL NATURE: questa bevanda, dal colore tendente al beige scuro, è tra le meno grasse, astringenti e corpose in bocca. L'impatto aromatico-gustativo è tra i più intensi sia a livello complessivo, sia nella specifica connotazione di avena; inoltre, in questo prodotto si percepisce anche una leggera nota di lievito.

AMO ESSERE - EUROSPIN: bevanda dalla struttura tra le più lisce e corpose in bocca, oltre che tra le meno astringenti e grasse. Il suo sapore - tra i più dolci e più intensi di avena e di tostato, è complessivamente tra i più impattanti.

Adacta
International
consumer & sensory
science

FOOD

5

plant based
SPALMABILI VEGETALI

Adacta International
consumer & sensory science

FOOD

ANALISI SENSORIALE

La tecnica del Projective Mapping

Adacta International ha condotto un'analisi delle proprietà sensoriali di alcune delle più significative tipologie di creme spalmabili vegetali presenti sul mercato.
L'obiettivo dell'analisi è stato quello di fornire una fotografia oggettiva della varietà sensoriale che si incontra a scaffale per questo genere di prodotto.
Non rientra ovviamente tra 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. La tecnica applicata in sede di analisi è stata quella del Projective Mapping, che prevede la definizione dello 'scenario' dei prodotti presi in esame sulla base delle reciproche analogie e differenze sensoriali percepite.
Il risultato complessivo 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.
Al contrario, i prodotti più lontani nella mappa presentano il maggior numero di differenze sensoriali significative.
Inoltre, nella mappa i prodotti si collocano nelle vicinanze degli attributi che più li caratterizzano e distinguono dagli altri.

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

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

La mappa percettiva sensoriale degli spalmabili vegetali

Classificazione degli attributi

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

La mappa sensoriale ottenuta dal panel di esperti di Adacta International evidenzia in maniera chiara che i diversi prodotti spalmabili vegetali presi in esame presentano caratteristiche sensoriali oggettivamente diverse tra loro. In prima approssimazione, i prodotti si dispongono da sinistra verso destra principalmente in base alle differenze strutturali.

A sinistra si collocano quelli dalla consistenza più densa, asciutta, adesiva, pastosa, meno grassa e meno spalmabile.

Spostandosi verso destra, si incontrano i prodotti via via più molli, umidi, grassi, spalmabili, meno adesivi e meno pastosi.

Gli spalmabili presi in esame, inoltre, si distribuiscono via via verso l'alto in base all'aumento dell'intensità del sapore complessivo ed anche dei gusti acido e sapido.

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

La mappa sensoriale evidenzia che i prodotti spalmabili vegetali presentano caratteristiche sensoriali oggettivamente diverse

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

I profili sensoriali dei prodotti

FERMELLO: all'aspetto ha un colore tra i più intensi, con la presenza di puntini scuri e una superficie tra le più opache. La sua struttura è tra le più dense, granulose e adesive in bocca oltre a essere tra le meno spalmabili. Il suo sapore è connotato dalle note di fermento e di anacardi, dall'astringenza, con un gusto acidulo che contribuisce a un impatto complessivo tra i più intensi.

COOP: presenta un colore di intensità intermedia rispetto al set di prodotti analizzati, con puntini di colore scuro e una superficie tra le più opache. In termini strutturali, si colloca tra gli spalmabili più densi, pastosi, meno grassi e meno facilmente spalmabili. Dal punto di vista aromatico e gustativo è tra i più delicati a livello complessivo, connotato da una leggera nota di riso.

NATURASÌ: prodotto dalle proprietà visive, strutturali e gustative di intensità intermedia rispetto a quelle del resto dei prodotti analizzati; solo la sua densità è tra le più accentuate. Il suo sapore è percepibilmente connotato dalla nota di soia.

VALSOIA: spalmabile dal colore tra i più scuri e dalla superficie tra le più brillanti; la sua texture è tra le più umide, meno adesive e pastose. Il suo sapore, tra i più intensi a livello complessivo, è connotato dalle note di fermento e di soia; ha un gusto tra i più aciduli e allo stesso tempo tra i più sapidi, oltre a collocarsi tra i più astringenti.

VIOLIFE: all'aspetto presenta un colore tra i più chiari; il sapore è tra i più delicati a livello complessivo, connotato da note non particolarmente intense di fermento e di cocco. Il gusto è tra i più salati e sapidi. La sua texture è liscia in bocca, cremosa e grassa.

PHILADELPHIA: spalmabile vegetale dalla superficie tra le più chiare e meno brillanti; in termini strutturali si colloca tra i prodotti più lisci, cremosi, facilmente spalmabili e tra i meno densi e adesivi. Il sapore complessivo è tra i più intensi, connotato dalla nota di mandorla, oltre che dal fermento, con un gusto acidulo e anche un po' salato.

MANDORELLA: in termini strutturali si colloca tra i prodotti più umidi, cremosi, grassi e spalmabili, meno densi e pastosi. Il suo profilo aromatico e gustativo è caratterizzato da spiccate note di mandorla, con un gusto tra i più sapidi e dolci, che conferiscono nell'insieme a questo prodotto un sapore tra i più impattanti.

Adacta
International
consumer & sensory
science

FOOD

6

conserve

CARCIOFI SOTTOLIO

Adacta
International
consumer & sensory
science

FOOD

ANALISI SENSORIALE

La tecnica del Projective Mapping

Adacta International ha condotto un'analisi delle proprietà sensoriali di alcune delle più significative proposte di carciofi interi sottolio presenti sul mercato, con l'obbiettivo di fornire una fotografia "oggettiva" della varietà sensoriale che si incontra a scaffale per questo genere di prodotto. 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 Mapping, che prevede la definizione dello scenario dei prodotti in esame, in questo caso dei carciofi sottolio, sulla base delle reciproche analogie e differenze sensoriali percepite.

Il risultato complessivo 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; al contrario i prodotti più lontani nella mappa presentano il maggior numero di differenze sensoriali significative.Inoltre, nella mappa i prodotti si collocano nelle vicinanze degli attributi che più li caratterizzano e li distinguono dagli altri.

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 20.000 prodotti, reclutando oltre 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

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

La mappa percettiva sensoriale dei carciofi sottolio

Classificazione degli attributi

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

Fonte: Adacta International

Caratteristiche sensoriali, un ventaglio diversificato

La mappa sensoriale ottenuta dal panel di esperti di Adacta International evidenzia in maniera chiara che i diversi carciofi interi sottolio presi in esame presentano caratteristiche sensoriali oggettivamente diverse tra loro.

In prima approssimazione, i prodotti si dispongono da sinistra verso destra principalmente in base alle differenze aromatiche e gustative, oltre che per alcuni aspetti strutturali.

A sinistra si collocano i carciofi dal sapore più delicato a livello complessivo, connotato dalle note di carciofo cotto e di olio; hanno un gusto dolce, poco acido e poco salato; dal punto di vista strutturale e tattile, sono percepiti come un po' più consistenti/sodi degli altri, talvolta più fibrosi, meno astringenti, una maggiore percezione grassa residua in bocca. Procedendo verso destra nella mappa, si incontrano i prodotti complessivamente più impattanti a livello gusto-aromatico; sono maggiormente connotati dalle note di carciofo fresco e di erbaceo. In questi prodotti la presenza dell'aceto si percepisce in maniera più chiara, così come il gusto acido e salato. Rispetto agli altri carciofini, quelli più a destra nella mappa hanno una struttura più morbida e più umida.

I prodotti si dispongono da sinistra verso destra in base alle differenze aromatiche e gustative oltre che per alcuni aspetti strutturali

Nella parte centrale dello spazio grafico si collocano invece i carciofi con le intensità intermedie dei principali descrittori sensoriali analizzati.

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

I profili sensoriali dei prodotti

BARESA - LIDL: carciofini dalle dimensioni tra le più grandi, con una superficie tra le meno brillanti. Il sapore complessivo è delicato, connotato dalla percezione predominante dell'olio, con un gusto tra i più dolci e i meno acidi. Dal punto di vista strutturale, questi carciofini si collocano tra i più consistenti (con foglie tenaci).

COOP: carciofini dalla superficie chiara, con un sapore tra i più delicati a livello complessivo, in cui le note di carciofo e di olio sono percepite alla stessa intensità; il gusto è tra i più dolci. In termini strutturali, sono tra i prodotti più consistenti e meno umidi; una volta deglutiti, lasciano talvolta in bocca dei frammenti fibrosi.

DELIZIE DEL SOLE - EUROSPIN: carciofini all'aspetto tra i più integri e più piccoli; il loro sapore complessivo è mediamente intenso, con percezione chiara delle note di carciofo cotto e di olio. Hanno una struttura tra le più sode e asciutte, che dà origine anche a residui fibrosi in bocca dopo la deglutizione.

D'AMICO: carciofini tra i più integri, scuri, brillanti, talvolta con macchie visibili sulle foglie esterne. Il loro sapore è tra i più delicati a livello complessivo, con una distinguibile nota di carciofo crudo ma anche di aceto, che contribuisce a un gusto acidulo e a una sensazione di leggera astringenza. In termini strutturali, questi carciofini sono tra i più croccanti.

NOVA: carciofini dalla forma tra le meno integre e di aspetto tra i più brillanti.
Il sapore, tra i più delicati a livello complessivo, è caratterizzato prevalentemente dalla nota di carciofo cotto; il gusto è tra i più salati e solo leggermente amaro. La consistenza è di intensità intermedia rispetto agli altri prodotti analizzati.

PAM PANORAMA: questi carciofini si presentano tra i più scuri e brillanti fra quelli qui considerati; le note di aceto e di carciofo fresco concorrono, insieme a un gusto acido e salato, a determinare un sapore tra i più impattanti. In termini strutturali, pur essendo tra i più morbidi alla masticazione, tendono a lasciare qualche residuo fibroso in bocca.

PONTI: sono carciofini dalle dimensioni tra le più piccole e dal sapore complessivo tra i più intensi; si distinguono le note di carciofo crudo, di erbaceo e anche di aceto; il gusto è distintamente salato e acido, con una percezione di astringenza tra le più intense. La struttura è tra le più umide e tenere alla masticazione.

DECÒ: carciofini dalla superficie chiara e brillante, con un sapore complessivo tra i più intensi, in cui spiccano note di carciofo crudo, di erbaceo e di aceto; il gusto è tra i più salati ed acidi; la sensazione tattile dell'astringenza è tra le più percepibili.

In 30 anni di attività, il team dei ricercatori e i panel addestrati di Adacta International hanno lavorato per le più importanti imprese alimentari con l'obiettivo di aiutare i clienti a migliorare i propri prodotti

Adacta
International
consumer & sensory
science

FOOD

7

pasta

PENNE RIGATE
SENZA GLUTINE

Adacta
International
consumer & sensory
science

FOOD

ANALISI SENSORIALE

La tecnica del Projective Mapping

Adacta International ha condotto un'analisi sulle proprietà sensoriali di alcune delle più significative tipologie di penne rigate senza glutine presenti sul mercato italiano, con l'obiettivo di fornire una fotografia oggettiva della varietà sensoriale che si incontra sugli scaffali della grande distribuzione organizzata per questo genere di prodotto. Non rientra, ovviamente, fra le finalità di questa analisi stabilire graduatorie di gradevolezza o di qualità, né pretendere di segnalare pregi o difetti di questo o quel prodotto esaminato.

L'analisi è stata condotta da uno dei panel di giudici addestrati di cui Adacta International dispone, 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 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.

Al contrario i prodotti più lontani nella mappa presentano il maggior numero di differenze sensoriali significative.

Inoltre, nella mappa i prodotti si collocano nelle vicinanze degli attributi che più li caratterizzano/distinguono dagli altri.

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

Lo scatto di una fase del test sensoriale di Adacta

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

La mappa percettiva sensoriale delle penne rigate senza glutine

Classificazione degli attributi

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

Fonte: Adacta International

Alta diversificazione

La mappa sensoriale ottenuta dal panel di esperti di Adacta International evidenzia in maniera chiara che le varie penne rigate senza glutine prese in esame dall'analisi presentano caratteristiche sensoriali oggettivamente diverse tra loro.

In prima approssimazione, i prodotti si dispongono da sinistra verso destra principalmente in base alle differenze strutturali e aromatiche.

A sinistra si collocano le penne senza glutine dalla struttura più elastica e una superficie più liscia, con un sapore più delicato a livello complessivo, connotato da una nota più intensa di mais e da un gusto più dolce. Spostandosi verso destra, si incontrano i prodotti via via meno elastici, più ruvidi e un po' più collosi, con un sapore complessivo più impattante, descritto principalmente dalla nota di riso, con un gusto meno dolce, caratterizzata dalla presenza percepibile di puntatura nera/marrone.

A sinistra si collocano le penne dalla struttura più elastica e superficie più liscia

Più in dettaglio si distingue una coppia di prodotti - nella parte in alto a destra della mappa - caratterizzata da un colore più scuro e da una distinguibile percezione della nota integrale.

Le penne rigate prese in esame, inoltre, si distribuiscono via via verso l'alto in base all'aumento dell'omogeneità della forma a crudo e della tenuta della forma dopo cottura.

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

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

I profili sensoriali dei prodotti

BARILLA: penne dalle dimensioni tra le più piccole, con una superficie tra le più chiare e meno puntinate. La loro struttura è tra le meno collose, più tenaci e più elastiche. Il loro sapore complessivo è tra i più delicati, connotato dalla nota di mais e da un gusto dolce.

LE VENEZIANE: penne tra le più piccole e di forma eterogenea. La struttura è tra le più elastiche e meno collose; sono lisce in bocca e con una tenacità intermedia. Dal punto di vista gustativo sono uno dei prodotti più delicati, connotate da una spiccata nota di mais.

COMBINO – LIDL: penne dalle dimensioni tra le più piccole e dalla forma tra le più eterogenee. In termini strutturali, queste penne sono tra le più elastiche, tenaci e lisce in bocca, con una collosità intermedia. Il sapore è connotato dalla nota di mais, leggermente dolce.

GAROFALO: penne dalle dimensioni tra le più grandi e dalla forma tra le più omogenee. La texture è leggermente collosa in superficie e, nel contempo, tenace in bocca, con una tenuta della forma tra le più elevate. Il sapore è tra i più delicati; dal gusto leggermente dolce con note associate all'integrale e al mais.

VIVI BENE – SELEX: penne dalla texture intermedia rispetto agli altri prodotti analizzati. Il sapore è connotato da riconoscibili note di riso e di mais, oltre che da una leggera percezione di integrale.

RUMMO: penne dal colore tra i più scuri, con puntinatura marrone; la forma è tra le più omogenee a crudo e si mantiene tale dopo la cottura. Dal punto di vista strutturale, sono tra le meno collose, più tenaci, più ruvide; leggermente farinose. Il sapore, tra i più intensi, è caratterizzato da una chiara nota di integrale.

DE CECCO: visivamente tra le più scure e con una percepibile puntinatura marrone. A livello di consistenza, sono tra le più ruvide, le meno elastiche e un po' più collose, leggermente farinose durante la masticazione. Le note di integrale e di riso, tra le più intense, conferiscono un profilo aromatico tra i più impattanti.

SCHÄR: penne grandi, dal colore più chiaro e percepibilmente più puntinate. La loro struttura è tra le meno elastiche, più morbide e un po' collose in superficie. In termini di impatto aromatico, queste penne sono tra le più intense e sono connotate principalmente dalla nota di riso e da un gusto tra i meno dolci.

A destra si incontrano prodotti meno elastici, più ruvidi e un po' più collosi

8

ortofrutta

BARRETTE CON FRUTTA SECCA E FRUTTI ROSSI

Adacta
International
consumer & sensory
science

FOOD

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 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.

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

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

Un momento dell'assaggio del giudice sensoriale di Adacta

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

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

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 consistenti, 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.

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

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.

Kellog'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.

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

9

frozen
PIZZA MARGHERITA SURGELATA

Adacta
International
consumer & sensory
science

FOOD

ANALISI SENSORIALE

La tecnica del Projective Mapping

Adacta International ha condotto un'analisi delle proprietà sensoriali di alcune delle più significative tipologie di pizza margherita surgelata presenti sul mercato nella grande distribuzione italiana, con l'obiettivo di fornire una fotografia oggettiva della varietà sensoriale che si incontra a scaffale per questo genere di prodotto. 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 Adacta International, applicando la tecnica del Projective Mapping, che prevede la definizione dello scenario dei prodotti presi 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 quanto più sono stati percepiti e descritti dai giudici come simili in termini di profilo sensoriale. Al contrario, i prodotti più lontani nella mappa presentano il maggior numero di differenze sensoriali significative. Sempre nella mappa, infine, 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.

I giudici sensoriali di Adacta International sono formati per svolgere analisi oggettive delle prestazioni sensoriali di un prodotto

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'analisi sensoriale di Adacta International

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

La mappa percettiva sensoriale della pizza margherita surgelata

Classificazione degli attributi

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

Fonte: Adacta International

Pizze margherita, le tante differenze gustative

La mappa sensoriale ottenuta dal panel di esperti di Adacta International evidenzia in maniera chiara che le diverse pizze margherita prese in esame presentano caratteristiche sensoriali oggettivamente diverse tra loro.

In prima approssimazione, i prodotti si dispongono da sinistra verso destra principalmente in base alle differenze strutturali. A sinistra si collocano le pizze con il bordo più basso e meno alveolato, più consistenti alla masticazione, meno umide, con una mozzarella meno scioglievole/filante, connotata al palato da una nota che ricorda più il formaggio che il latte; inoltre, le pizze a sinistra nella mappa hanno un sapore complessivamente meno intenso e un gusto più dolce e delicato. Spostandosi verso destra, si incontrano pizze con un bordo più alto e più alveolato, più morbide alla masticazione, più umide e untuose, con una maggiore presenza visiva della mozzarella (più sciolta), connotata in bocca dalla nota di latte; hanno un gusto più salato e leggermente acidulo; il pomodoro lascia percepire anche la nota di fresco.

I prodotti, inoltre, si distribuiscono dal basso verso l'alto in base all'aumento dell'intensità del colore rosso del pomodoro e all'aumento della quantità visiva di spezie presenti tra gli ingredienti del condimento.

Le pizze surgelate si dispongono da sinistra verso destra principalmente in base alle differenze strutturali

© Riproduzione Riservata

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

I profili sensoriali dei prodotti

Eurospin – Tre Mulini: all'aspetto questa pizza presenta un colore degli ingredienti tra i più intensi/scuri; in termini di quantità visiva sono tra le più ricche di pomodoro e di spezie, sebbene queste ultime si percepiscano a bassa intensità in bocca, con la minore quantità di mozzarella, non molto sciolta. La struttura è tra le meno alveolate (nel bordo), più asciutte e consistenti alla masticazione.

Pam Panorama: è tra le pizze dal bordo meno alveolato, è ricca di spezie, sia all'aspetto, sia al sapore.
La struttura è tra le più consistenti, meno unte e le meno velocemente scioglievoli in bocca.
Mentre l'impasto ha un sapore delicato, la mozzarella è percepibilmente connotata da una nota di formaggio.

Lidl - Taverna Giuseppe: ha un aspetto di colore chiaro; la sua struttura è tra le più consistenti, meno umide e meno unte in bocca. È tra le pizze con la minor quantità visiva di mozzarella e pomodoro, ma maggiore in termini di origano. Il sapore è connotato, oltre che dalle spezie, anche dalla nota di formaggio della mozzarella e di cotto del pomodoro. Il gusto è tra i più dolci, mediamente salato.

Coop: il bordo di questa pizza è tra i meno alti e meno alveolati; la mozzarella è presente in quantità evidente, a discapito del pomodoro e delle spezie. In termini strutturali, mostra proprietà sensoriali intermedie rispetto alle altre pizze in esame. L'impatto del sapore è tra i più delicati, dolci e meno salati; si percepiscono la nota formaggio della mozzarella, quella di cotto del pomodoro e di tostato dell'impasto.

Cameo: in termini visivi questo prodotto presenta un colore tra i più intensi, nel condimento e nel bordo. Gli ingredienti sono ben distribuiti e tra i più abbondanti; alla vista sono presenti numerosi frammenti di spezie, anche se in bocca si percepiscono a bassa intensità. Il bordo è croccante. In termini aromatico/gustativi si colloca tra le pizze più salate, con un sapore di tostato dell'impasto, tra i più intensi.

Buitoni: pizza dal pomodoro tra i più scuri (di colore rosso mattone) e con un bordo tra i più alti e alveolati; gli ingredienti sono omogeneamente distribuiti e tra i più abbondanti. In termini strutturali si colloca tra le pizze più morbide alla masticazione, più umide, solubili, untuose, connotate nel sapore dalle note di latte (della mozzarella) e di pomodoro fresco, con un gusto abbastanza salato e acidulo.

Carrefour: questa pizza si distingue dalle altre per il colore del bordo tra i più chiari, piuttosto alto ed alveolato, morbido e umido in bocca; la mozzarella si scioglie facilmente. Alla masticazione questa pizza è morbida e rilascia in bocca una percezione grassa tra le più intense. Il suo sapore è tra i più intensi a livello complessivo.

Italpizza: il bordo di questa pizza è tra i più scuri, alti ed alveolati, mentre la mozzarella è tra le più abbondanti e sciolte. In termini strutturali, si colloca tra le pizze più morbide, umide, grasse e velocemente solubili; il suo bordo, però, è tra i più croccanti. Il sapore complessivo della pizza è tra i più marcati tra i prodotti presi in esame.

Le pizze a sinistra nella mappa hanno un sapore complessivamente meno intenso e un gusto più dolce

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

10

dairy

FORMAGGI FRESCHI SPALMABILI

Adacta International
consumer & sensory science

FOOD

ANALISI SENSORIALE

La tecnica del Projective Mapping

Adacta International ha condotto un'analisi delle proprietà sensoriali di alcune delle più significative tipologie di robiola presenti sul mercato, con l'obbiettivo di fornire una fotografia oggettiva della varietà sensoriale che si incontra a scaffale per questo genere di prodotto.

Non rientra ovviamente tra 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 Mapping, che prevede la definizione dello scenario dei prodotti in esame sulla base delle reciproche analogie e differenze sensoriali percepite.

Il risultato complessivo 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.

Al contrario, i prodotti più lontani nella mappa presentano il maggior numero di differenze sensoriali significative.

Inoltre, nella mappa percettiva i prodotti si collocano nelle vicinanze degli attributi che più li caratterizzano oppure li distinguono dagli altri.

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

L'analisi sensoriale di Adacta International

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

La mappa percettiva sensoriale della robiola

Classificazione degli attributi

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

Fonte: Adacta International

Un'offerta diversificata

La mappa sensoriale ottenuta dal panel di esperti di Adacta International evidenzia in maniera chiara che le diverse robiole prese in esame presentano caratteristiche sensoriali oggettivamente diverse tra loro.

In prima approssimazione, i prodotti si dispongono da sinistra verso destra principalmente in base alle differenze aromatiche e gustative, oltre che per alcuni aspetti strutturali e visivi.

A sinistra si collocano le robiole dalla consistenza più granulosa, asciutta, un po'meno spalmabile, con la sensazione tattile dell'astringenza più intensa; il loro sapore è più inteso ed è connotato più dalla nota di fermento che da quelle di panna e di latte, con un gusto un po' più acido e salato.

Spostandosi verso destra, si incontrano i prodotti meno integri visivamente, dalla maggiore percezione di umidità in bocca, più spalmabili, con un sapore più delicato, caratterizzato più dalla panna che dal fermento e dal gusto un po' meno acido e meno salato.

Le robiole prese in esame, inoltre, si distribuiscono via via verso l'alto in base all'aumento della loro maggiore densità, adesività, pastosità e alla diminuzione della cremosità in bocca. Nella parte centrale dello spazio grafico si collocano i prodotti con le intensità intermedie dei principali descrittori sensoriali analizzati.

Le tecniche di ricerca di Adacta si basano sullo studio delle relazioni fra i dati della consumer research e i dati della sensory analysis

Adacta International consumer & sensory science

FOOD

I profili sensoriali dei prodotti

ESSELUNGA: robiola dal colore tendente al giallo, con una struttura tra le più compatte visivamente; si colloca tra i prodotti meno umidi e cremosi, più granulosi. Il sapore è connotato da spiccate note di fermento, oltre che dall'astringenza; il gusto è tra i più acidi e salati, ha un impatto complessivo tra i più intensi.

EUROSPIN - PASCOLI ITALIANI: robiola compatta visivamente, con una forma regolare, una struttura tra le più dense, adesive e pastose e meno spalmabili. Il suo sapore è tra i più intensi a livello complessivo, con una distinta nota di fermento e un gusto acidulo. È anche tra le più salate e astringenti.

OSELLA: visivamente si presenta tra le robiole più integre e regolari nella forma. In termini strutturali, si colloca tra i prodotti meno densi e più cremosi. La nota di siero/fermento connota principalmente il suo sapore, insieme a un gusto salato e acidulo, con la sensazione tattile dell'astringente tra le più intense.

COOP: robiola dal colore tendente al giallo paglierino, con una struttura tra le meno spalmabili e meno grasse, oltre che leggermente granulosa. Non c'è una connotazione aromatica specifica che prevalga sulle altre: le note di latte, panna e fermento sono tutte chiaramente percepite. Il gusto è prevalentemente acido e salato.

NONNO NANNI: robiola tra le più bianche; in termini strutturali si colloca tra i prodotti meno densi, adesivi e pastosi e i più umidi, cremosi, grassi e spalmabili. Il suo sapore, tra i più delicati a livello complessivo, è connotato da una più spiccata nota di panna, seguita da quella di latte fresco.

PAM PANORAMA: prodotto con una texture tra le più dense, adesive e, allo stesso tempo, tra quelle a maggior percezione grassa in bocca. Il suo sapore, tra i più intensi a livello complessivo, è caratterizzato sia dalla nota aromatica di panna, sia da quelle di fermento, con un gusto tra i più acidi e con una astringenza tra le più intense.

CARREFOUR: robiola dal colore tra i più bianchi, con una struttura tra le più dense, pastose e con una più accentuata percezione grassa in bocca. Il suo sapore, tra i più impattanti a livello complessivo, è caratterizzato dalla nota di panna e dal gusto leggermente acidulo.

LIDL - MERIVIO: robiola dal colore tra i più chiari, tendente al bianco ghiaccio, dalla forma integra e regolare, con una struttura tra le più umide, le più spalmabili e le meno grasse. Il suo sapore, tra i più delicati a livello complessivo, è connotato da una riconoscibile nota di latte fresco, seguita da quella di panna; il gusto è tra i più dolci.

Adacta
International
consumer & sensory
science

FOOD

FOOD

KNOWLEDGE CENTER

DATA
120 grafici aggiornati ogni settimana

MAGAZINE
mensile

ANNUAL REPORTS

MERCATI
ogni mese 10 approfondimenti di categoria

MOLTO PIÙ DI UN'EDICOLA DIGITALE

Visita il KNOWLEDGE CENTER

Se sei un operatore della distribuzione, per te l'accesso è **GRATUITO**

foodweb.it

FOOD

Adacta
International
consumer & sensory
science

Agenda