

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

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



Un giudice sensoriale di Adacta International durante una sessione di analisi

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 e più spiccate rispetto alle altre tipologie.

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

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

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 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 impasto 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