

## ANALISI SENSORIALE

### Una fotografia oggettiva per le varietà sensoriali dei piselli fini

Uno studio di Adacta International mette in risalto le differenze sensoriali fra alcune delle principali marche di piselli fini 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 un panel di giudici addestrati – che fanno capo ad Adacta International –, applicando la tecnica del

**I giudici sensoriali di Adacta International sono formati per compiere analisi oggettive delle prestazioni sensoriali di un prodotto, alimentare 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](http://www.adactainternational.com)



Nei tre Sensory Lab di Adacta International i giudici sensoriali analizzano i profili sensoriali oggettivi dei prodotti sottoposti ai test

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, più spiccate e peculiari rispetto a quelle degli altri prodotti.

## La mappa percettiva sensoriale dei piselli fini

Classificazione degli attributi

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



Fonte: Adacta International

### Al vapore son più dolci e omogenei

Il panel di giudici sensoriali di Adacta International ha rilevato ampie differenze sensoriali oggettive fra i diversi prodotti presi in esame. In prima approssimazione, osservando la mappa, a sinistra troviamo i prodotti dal sapore complessivo più delicato. Se ci si sposta verso destra, s'incontrano quelli dal sapore complessivo via via più intenso. Va poi tenuto presente che piselli dal sapore globale ugualmente pronunciato possono comunque presentare specifiche connotazioni aromatiche e gustative.

Dal punto di vista della struttura, in linea di

**Nella mappa, da sinistra a destra i piselli sono collocati per intensità di sapore, dai più delicati ai più pronunciati. Dall'alto in basso, sono posizionati per consistenza, via via dai più sodi ai più teneri**

massima s'incontrano i prodotti più sodi/consistenti nella parte alta e a sinistra della mappa, mentre quelli più teneri si collocano nella parte bassa a destra. Nella parte centrale dello spazio grafico si posizionano i prodotti con le intensità intermedie dei principali descrittori sensoriali analizzati.

Fra i nove prodotti analizzati, tre sono "al vapore": quel che si può osservare dai risultati del panel è che, al di là di alcune singole specificità, i piselli al vapore presentano un gusto tendenzialmente più dolce degli altri, sono un po' più piccoli e omogenei, risultano meno farinosi alla masticazione.

## I profili sensoriali dei piselli fini testati



**Alce Nero-Biologici:** sono i piselli dal colore verde più scuro e dal calibro maggiore fra quelli in esame. La consistenza è tenera e solubile, leggermente farinosa. Il gusto, abbastanza intenso e dolce, è distintamente connotato dalla nota di "cotto".



**Bonduelle-Cotti al vapore:** si tratta di piselli di calibro piccolo, molto omogeneo, di consistenza soda, ma con buccia tenera, non farinosi in bocca. Il sapore complessivo è intenso, abbastanza dolce, distintamente contraddistinto dalla nota "verde/erbacea".



**Cirio:** questi piselli, dal colore verde chiaro, hanno un sapore complessivo abbastanza intenso, ben contraddistinto dalle note di "cotto" e di "lattuga", e da un gusto prevalentemente dolce, poco salato, lievemente acidulo. La buccia è abbastanza consistente, mentre l'interno è tenero, solubile, non farinoso.



**Conad:** sono piselli dal colore abbastanza chiaro, di calibro omogeneo e relativamente maggiore rispetto ad altri. Dal punto di vista della consistenza sono piuttosto sodi, leggermente farinosi ma con una buccia tenera. In termini di sapore si distinguono dagli altri per il gusto più salato e per una percepibile connotazione "verde/erbacea".



**Conad-Cotti al vapore:** si tratta di piselli di calibro piccolo e omogeneo, di colore verde scuro, con un sapore complessivo mediamente intenso, distintamente dolce, non farinosi in bocca.



**Coop:** questi piselli sono di colore verde chiaro (benché non spento), hanno la buccia un po' dura ma il corpo interno è piuttosto tenero. Il sapore è di media intensità, contraddistinto da una percepibile nota di "cotto".



**Eurospin-Delizie del Sole:** fra i piselli fini presi in esame questi sono i più delicati in termini di sapore e i più sodi/consistenti in termini di struttura. Alla masticazione risultano un po' farinosi. All'aspetto appaiono pieni/turgidi, di calibro e colore non molto omogenei.



**Valfrutta:** questo prodotto si posiziona al centro della mappa per le sue caratteristiche sensoriali d'intensità intermedia per la maggior parte degli attributi, a esclusione della nota salata abbastanza percepibile e di una leggera farinosità alla masticazione.



**Valfrutta-Cotti al vapore:** si tratta di piselli dalla consistenza tenera, anche nella buccia, solubili in bocca, dal gusto abbastanza intenso e distintamente dolce.

## CONSUMER PRODUCT TEST

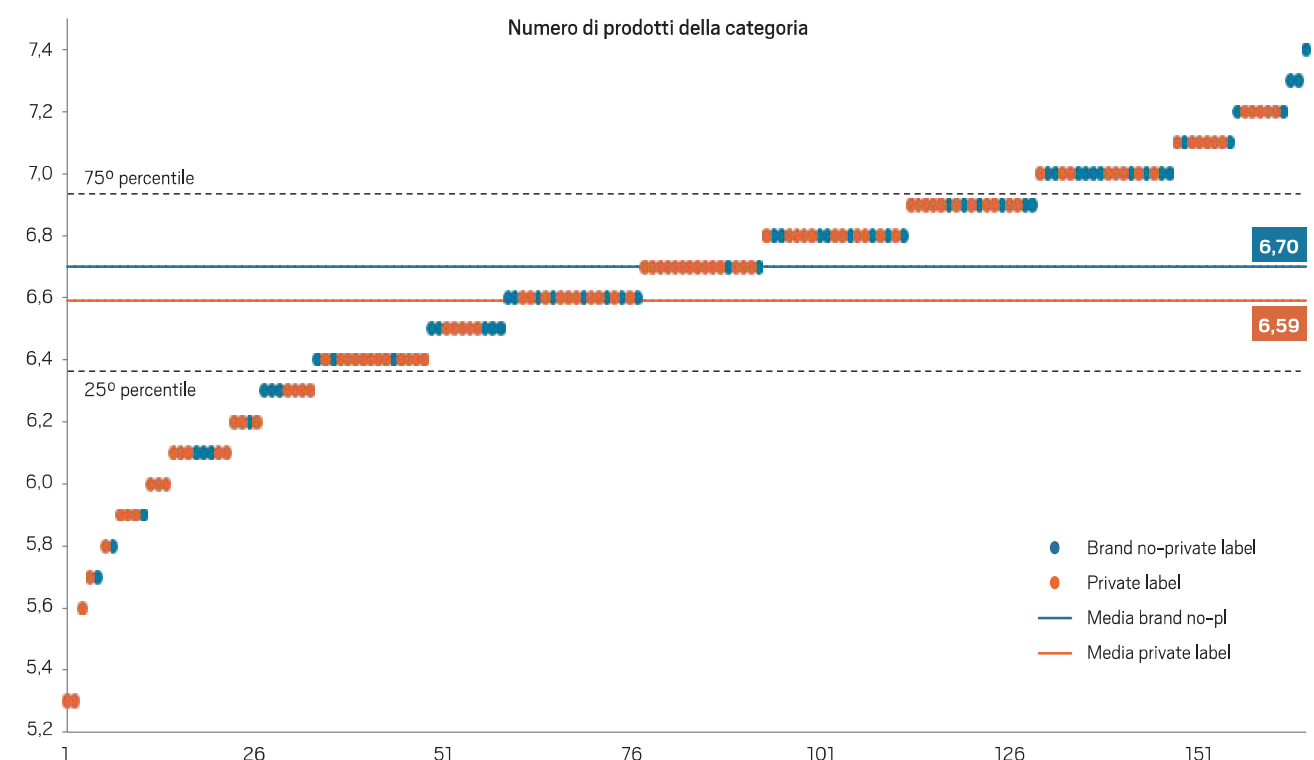
### Una vittoria di misura per i brand sulle referenze Mdd

Adacta International dispone di un solido archivio di valori "benchmark", basato sui dati di gradimento "blind" di oltre 10mila prodotti. Nei grafici seguenti vengono presentate due elaborazioni dei dati relativi alle conserve vegetali (escluse quelle di pomodoro) estratti da tale database. Nel primo grafico i prodotti sono disposti in sequenza crescente, in base al loro punteggio medio di gradimento. Più un prodotto è risultato gradito, più sale in alto nel grafico, lungo l'asse Y (in scala 1-9). L'asse X rende conto, invece, della numerosità dei prodotti testati da Adacta Internatio-

nal nella categoria conserve vegetali (sempre escludendo quelle a base pomodoro). I punti/prodotto sono contraddistinti da due diversi colori: in rosso quelli dei prodotti private label, in blu quelli dei brand delle aziende di marca (leader, co-leader, follower ecc.) presenti a scaffale. Più precisamente, si tratta di 105 prodotti private label e di 59 referenze brand. Le due linee orizzontali individuano il valore medio di ciascuno dei due sottogruppi. Si può pertanto osservare che, all'assaggio "blind", i prodotti private label risultano in media leggermente meno graditi al consumatore rispetto ai prodotti brand. Si tratta peraltro di una differenza piuttosto contenuta, più limitata

rispetto a quella che si riscontra in altre categorie merceologiche, e che evidenzia come per le conserve vegetali la soddisfazione sensoriale derivante dal consumo di prodotti a marchio d'insegna sia quasi paragonabile a quella assicurata dagli altri brand. Naturalmente, sia nel caso dei prodotti Mdd, sia in quelli dell'Idm, non mancano né le proposte giudicate eccellenti né quelle ritenute pessime dai consumatori. Più in dettaglio: il 17% dei prodotti brand ricade nella parte bassa della distribuzione (<25° percentile) e il 29% nella parte alta (>75° percentile). Nel caso dei prodotti private label, invece, il 22% di essi si trova nella parte bassa, il 18% nella parte alta.

### Conserve vegetali: il giudizio dei consumatori sui prodotti di marca e private label



Fonte: Adacta International

### Le tipologie più gradite? Fagioli, carciofini e olive

Il secondo grafico elaborato grazie al database di Adacta International illustra il gradimento delle tipologie di conserve vegetali più frequentemente testate sui consumatori. Si possono rilevare alcuni aspetti curiosi relativamente a quali segmenti di prodotto si collocano al di sopra e quali al di sotto rispetto al gradimento medio delle conserve vegetali considerate nel loro insieme.

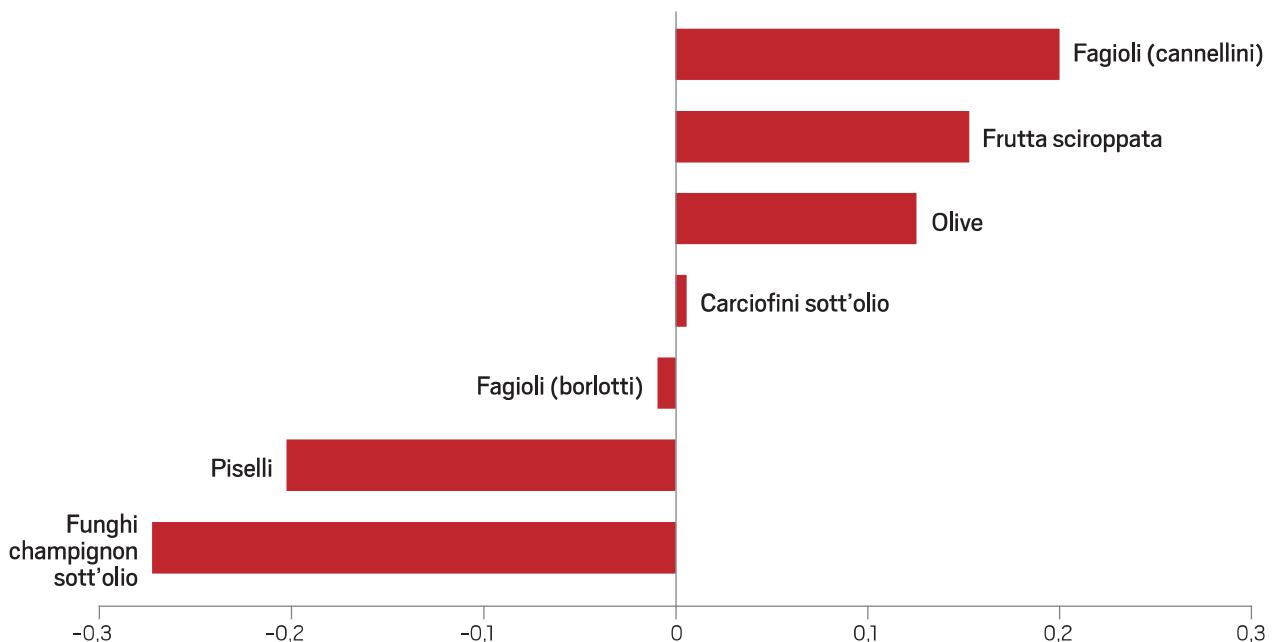
Fra i legumi più diffusi (in scatola o in vetro), i piselli, in genere, piacciono meno dei fagioli: fra questi ultimi sono i cannellini a gratificare maggiormente il gusto dei consumatori italiani. Fra i sottoli, invece, i carciofini risultano mediamente più apprezzati dei funghi champignon.

Ampiamente gradite dai consumatori sono anche le olive in salamoia (verdi o nere) e la frutta sciropata.



**Funghi sott'olio e piselli risultano le tipologie di prodotti meno apprezzate dal panel consumatori**

## Il giudizio dei consumatori sulle tipologie di conserve vegetali



Fonte: Adacta International