

ANALISI SENSORIALE

La tecnica del Projective Mapping

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

Fra le finalità di quest'analisi, quindi, non rientra assolutamente stabilire graduatorie di gradevolezza o di qualità, né pretendere di segnalare pregi o difetti di questo o quel prodotto. L'analisi è stata condotta da uno dei panel di giudici addestrati – che fanno capo ad Adacta International –, applicando la tecnica

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

Chi è Adacta International

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

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

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

Ulteriori informazioni su: www.adactainternational.com



Ciascun giudice di Adacta International valuta un prodotto per volta, presentato in condizioni "blind", secondo una procedura standardizzata

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

Il risultato complessivo viene visualizzato graficamente da una "mappa percettiva", nella quale i prodotti sono posizionati tanto più vicini tra loro quanto più sono stati percepiti e descritti dai giudici come simili in termini di profilo sensoriale. Viceversa, i prodotti più lontani tra loro nella mappa presentano il maggior numero di differenze sensoriali reciproche.

Infine, nella mappa i prodotti si collocano nelle vicinanze degli attributi che più li caratterizzano e distinguono dagli altri, cioè di quelle caratteristiche sensoriali che sono più intense e più spiccate rispetto agli altri prodotti.

La mappa percettiva sensoriale delle zuppe pronte fresche

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 molto chiara che le zuppe pronte fresche a base di verdure, legumi e cereali prese in esame presentano, prevedibilmente, caratteristiche sensoriali molto diverse tra loro, anche in ragione delle diverse proporzioni degli ingredienti principali presenti. In prima approssimazione, osservando la mappa, a sinistra si posizionano i prodotti dal sapore e dal profumo complessivo più delicati, mentre se ci si sposta verso destra s'incontrano quelli dal sapore complessivo via via più intenso e ricco. Come spesso ac-

cade – e come riportiamo nelle descrizioni dettagliate che seguono – le zuppe dal sapore globale ugualmente pronunciato possono comunque presentare specifiche connotazioni aromatiche e gustative. Sono prevalentemente dolci le zuppe collocate a

Nella mappa, da sinistra a destra le zuppe sono collocate per intensità di sapore e profumo, dalle più delicate alle più intense e ricche

sinistra in basso, e diventano via via più salate e sapide procedendo verso il quadrante alto a destra della mappa.

Dal punto di vista della struttura, s'incontrano le zuppe più liquide in basso nella mappa, mentre quelle più dense visivamente, all'opposto, sono nella parte alta (e verso sinistra). I legumi e i cereali hanno la consistenza più soda nei prodotti verso sinistra, più tenera nelle zuppe a destra in basso.

Infine, i prodotti che si posizionano più centralmente nella mappa mostrano dei profili sensoriali di intensità intermedia tra tutti i prodotti valutati.

I profili sensoriali delle zuppe pronte fresche testate



Minestra Contadina-Vivi Verde Coop: è di un verde molto chiaro, con ampia varietà di verdure, dalla consistenza piuttosto morbida/molle. Ha struttura molto densa visivamente, ma poco cremosa. I suoi legumi (ceci e fagioli borlotti) sono sodi e percepibili nel gusto. È un prodotto non speziato, dal gusto piuttosto dolce e molto delicato nel sapore complessivo.



Zuppa Toscana-Natura Chiama Selex: è verde chiara, con ingredienti vari e ben distinguibili. Ha struttura liquida, con verdure tenere, mentre legumi e cereali sono consistenti. Il sapore è molto simile a quello di Coop, connotato da legumi (ceci e borlotti) e verdure (cavolo nero in primis), non speziato, dal gusto dolce, molto delicato a livello complessivo.



Zuppa Contadina-Verso Natura Conad: le verdure (soprattutto carote) sono in quantità elevata già all'aspetto e connotano molto anche il sapore di questa zuppa. Inoltre, questo prodotto è tra i più speziati (si sentono il sedano, la cipolla ed alcune erbe mediterranee associabili al timo e all'erba cipollina), rendendo il sapore complessivo piuttosto intenso.



Zuppa ai Legumi e Cereali-Foglia Verde-Europin: questo prodotto, come quello Conad, si posiziona al centro della mappa per la struttura intermedia, sia in termini di densità visiva sia di consistenza di legumi e cereali. Il sapore complessivo è ben connotato dalle verdure, morbide/molli, ma molto presenti e varie: si percepiscono il cavolo verza e le bietole.



Farro con Verdure-Dimmidisi: zuppa dal colore più chiaro di tutte quelle esaminate, con pezzi piuttosto piccoli, poco integri. Dal punto di vista strutturale, è la zuppa più liquida, con ingredienti teneri alla masticazione. Il sapore è piuttosto delicato a livello complessivo, connotato prevalentemente dai cereali. È anche la zuppa dal gusto più dolce.



Zuppa Ortolana-Dimmidisi: zuppa con i pezzi più piccoli, poco integri, di un verde piuttosto chiaro, visivamente liquida. Tutti gli ingredienti hanno consistenza molto tenera. Il profilo aromatico è abbastanza intenso e bilanciato: non emerge una connotazione dominante, ma si percepiscono, a intensità paragonabili, note di verdure, di legumi e di spezie.



Zuppa di Verdure e Legumi con Farro-Esselunga: colore rosso aranciato, ha struttura cremosa, con verdure grandi e sode, a differenza di cereali e legumi, piuttosto teneri/molli, piccoli e visivamente poco abbondanti. Ha il sapore più intenso di tutti, molto connotato dalle spezie e dalle verdure, dal gusto più salato e sapido, leggermente acidulo.



Zuppa con Legumi e Cereali-Zerbinati: ha il colore verde più scuro di tutti, con pezzi molto grandi. È molto densa visivamente, con verdure e legumi teneri, a differenza dei cereali più consistenti. Il sapore è molto intenso a livello complessivo, connotato dai legumi (fagioli e lenticchie) e dalle spezie (sedano, cipolla), con il gusto più salato e sapido.

L'analisi di Adacta International mira a fornire una fotografia oggettiva della varietà sensoriale che si riscontra tra le zuppe pronte fresche presenti nel banco frigo

CONSUMER PRODUCT TEST

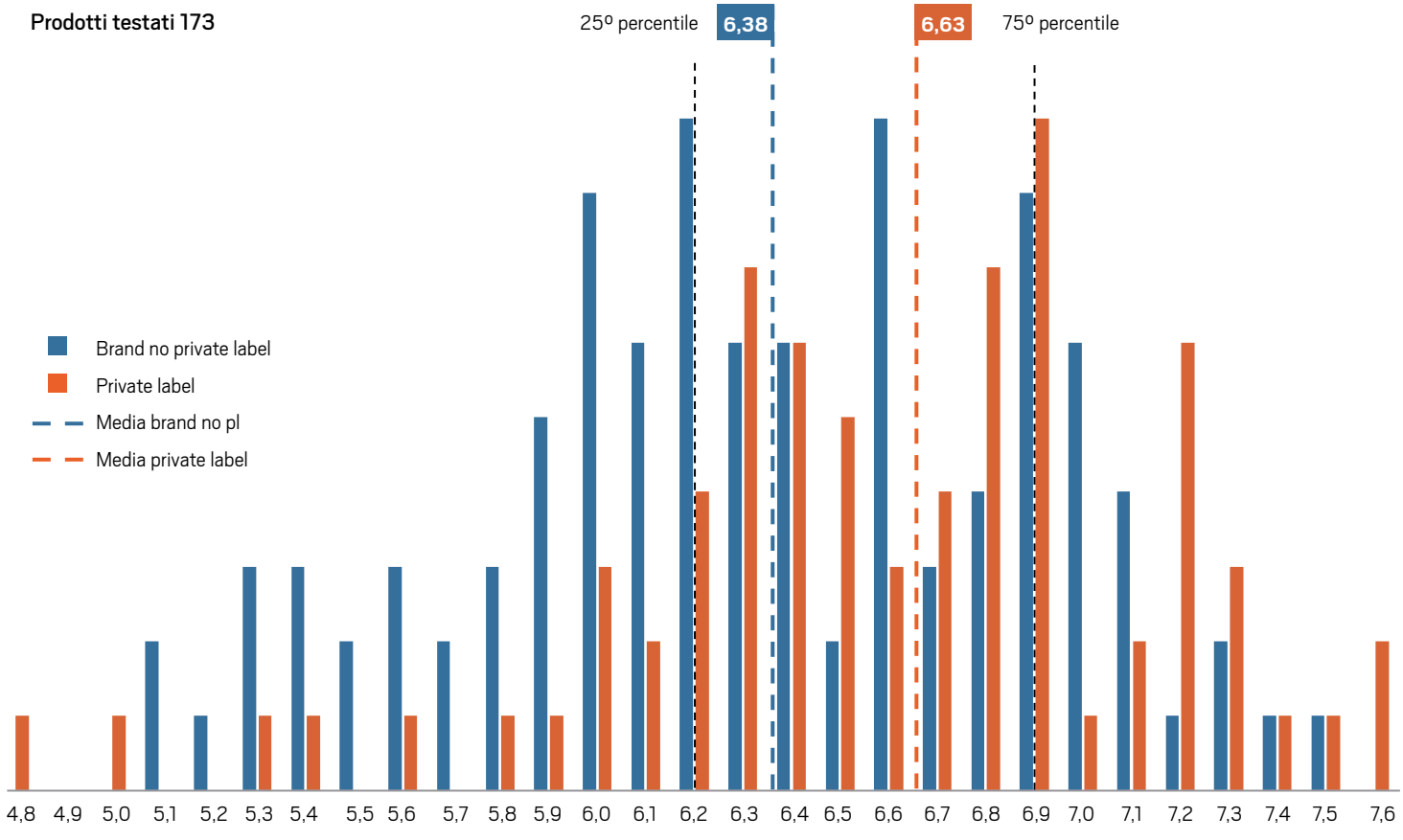
Il gradimento dei prodotti di marca e delle private label

Grazie alla disponibilità di un ampio archivio di dati di gradimento blind di oltre 10.000 prodotti testati, che costituiscono valori di benchmark per le più diverse categorie merceologiche, Adacta International presenta qui due elaborazioni relative al comparto dell'ortofrutta. Il primo grafico riporta la distribuzione delle frequenze di gradimento dei prodotti testati: ogni istogramma indica quanti di essi hanno fatto registrare quel dato punteggio medio di gradimento. In rosso è rappresentata la distribuzione delle

frequenze di gradimento dei prodotti private label (Mdd), in blu quella dei brand dell'industria di marca (Idm) presenti a scaffale. Più precisamente, si tratta di 73 prodotti private label e di 100 referenze brand fin qui sottoposte da Adacta International al giudizio dei consumatori. Le due linee verticali individuano il valore medio di ciascuno dei due sottogruppi. Ad una prima osservazione, appare subito evidente come, in condizioni di assaggio blind, i giudizi di gradimento espressi dai consumatori siano in media un po' più favorevoli alla Mdd. Infatti, il grafico mostra da un lato come le valutazioni più positive registrate (maggiori o

uguali 7,2) siano più frequentemente appannaggio dei prodotti PI, dall'altro come i brand dell'Idm si distribuiscano invece in maniera più eterogenea su di un orizzonte più ampio, che contempla anche una certa quota di valutazioni più dichiaratamente severe. Quest'apparente parziale superiorità delle referenze PI delle catene della Gdo va però almeno in parte ridimensionata, dal momento che le referenze Mdd si avvantaggiano dall'essere state testate più di frequente in categorie che beneficiano "a priori" di un maggiore coinvolgimento edonistico: come nel caso, per esempio, della frutta secca.

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



Fonte: Adacta International

Ö Pistacchi e prugne secche vincono con gusto

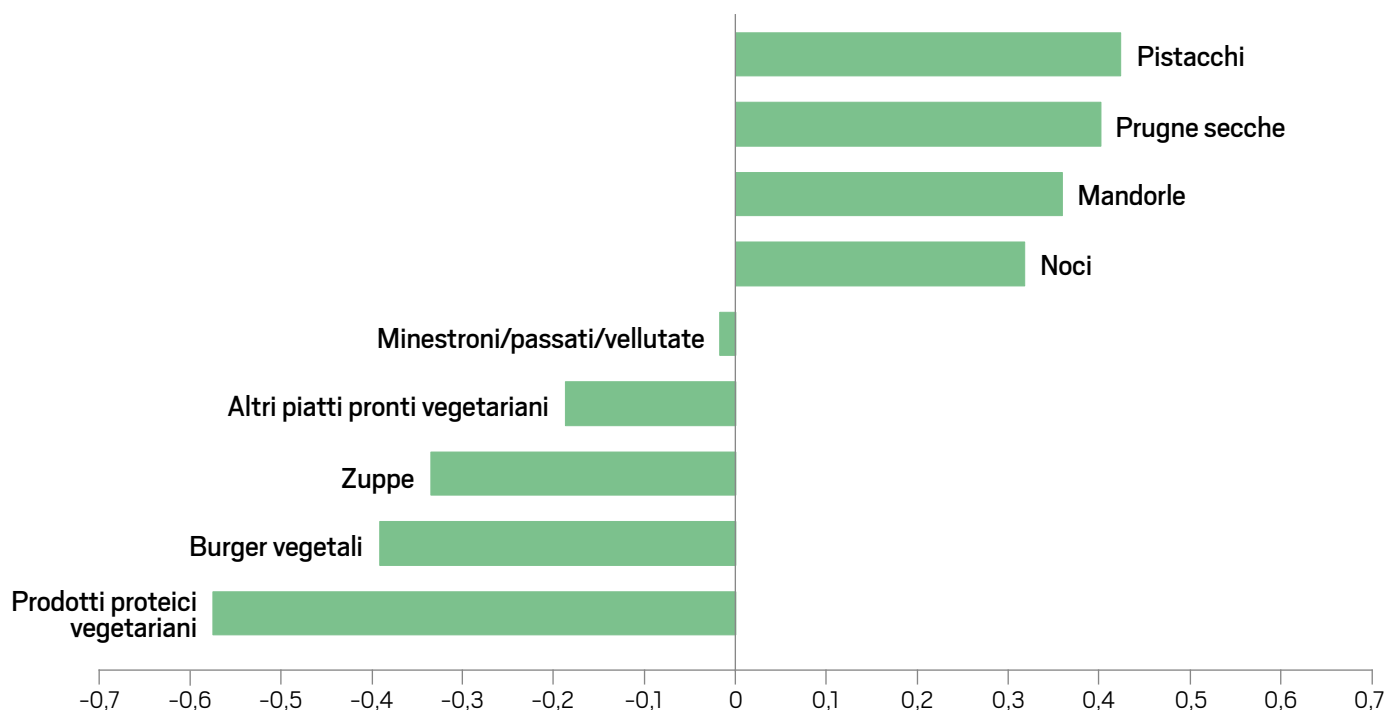
Il secondo grafico fornisce un quadro delle differenze di gradimento medio fra tipologie rientranti nel comparto ortofrutta, più frequentemente testate da Adacta International sui consumatori. Gli scostamenti risultano molto ampi, così come molto diversa è la natura delle categorie trattate. Se, da un lato, la frutta secca (pistacchi, prugne, mandorle e noci) assicura ai consumatori un'elevata e consolidata gratificazione sensoriale, dall'altra, suscitano ancora un appagamento edonistico più contenuto i prodotti di più recente introduzione, come i burger vegetali o altre referenze plant based, che si propongono come fonte alternativa di proteine (tofu, seitan, etc.). Da notare anche che minestrone, passati e vellutate, sono generalmente più apprezzati delle zuppe.

© Riproduzione Riservata



I prodotti ortofrutticoli più graditi dagli italiani appartengono tutti alla categoria della frutta secca

Il giudizio dei consumatori sulle tipologie dei prodotti ortofrutticoli



Fonte: Adacta International