

# ANALISI SENSORIALE

## ① La tecnica del Projective Mapping

Adacta International ha condotto un'analisi delle proprietà sensoriali di alcune delle più significative marche di tortelli ripieni di ricotta e spinaci 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 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 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](http://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 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 dei tortelli di ricotta e spinaci

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 vari tortelloni ripieni di ricotta e spinaci presi in esame presentano caratteristiche sensoriali piuttosto diverse tra loro. In prima approssimazione, i prodotti tendono a collocarsi da sinistra verso destra principalmente in base alle differenze strutturali. A sinistra si collocano quelli dalla struttura meno consistente (sia al taglio sia alla masticazione) e asciutta, dalla sfoglia più sottile e liscia.

Spostandosi verso destra, s'incontrano prodotti più consistenti nella sfoglia e umidi nel ripieno, con una sfoglia più spessa e ruvida

e una forma più omogenea e dalle dimensioni via via più grandi. La sfoglia dei prodotti collocati a destra è più distintamente connotata dal sapore di uovo.

Inoltre, nella parte più alta del grafico troviamo i prodotti con un più intenso sapore di spinaci – che tende a mascherare quello della ricotta – e con un colore del ripie-

**Nella mappa sensoriale, da sinistra verso destra i tortelloni sono collocati innanzitutto in base alle differenze strutturali**

no più scuro. Per contro, man mano che ci si sposta verso il basso, il ripieno è maggiormente connotato dal sapore di ricotta. Oltre alle differenze appena descritte, una netta distinzione va fatta tra i prodotti posizionati a destra del grafico: in alto troviamo prodotti con una maggiore quantità visiva di ripieno, con una consistenza più omogenea, con un sapore più intenso a livello complessivo, oltre che leggermente più salato, meno connotato dalla nota ricotta. Nella parte centrale dello spazio grafico si collocano i prodotti con le intensità intermedie dei principali descrittori sensoriali analizzati.

## I profili sensoriali dei prodotti



**Selex:** ha un colore esterno tra i più chiari rispetto al set di prodotti analizzati. Il ripieno è di colore scuro, in minor quantità visiva rispetto ad altri, più granuloso, con spinaci triturati grossolanamente. Questi tortelloni tengono un po' meno la cottura di altri.

La loro sfoglia è la più liscia e la più sottile. Nel ripieno prevale la nota di spinaci, senza essere per nulla speziato. Nel complesso, si collocano tra i tortelloni più asciutti all'interno.



**Nonna Mia-Lidl:** sono tra i tortelloni dalle dimensioni più grandi, ma dalla forma tra le meno omogenee e un po' meno integre dopo la cottura. I diversi descrittori della consistenza hanno intensità intermedia rispetto agli altri. Il sapore è tra i più intensi a livello complessivo: nel ripieno si distingue in maniera molto chiara, oltre alla ricotta, una nota di spezie (associabili a noce moscata e aglio) che tende a coprire quella degli spinaci.



**Coop:** sono tra i tortelloni più chiari, dalle dimensioni più piccole, con la forma meno omogenea, e che tengono leggermente meno la cottura rispetto ad altri prodotti analizzati.

La sfoglia è sottile e liscia, con una nota ben distinguibile di farina.

Il ripieno è connotato dagli spinaci, oltre che da un gusto leggermente salato, ma non è per nulla speziato.



**Buitoni:** questo prodotto, che sul pack infatti è denominato 'tortellino', si caratterizza per le dimensioni più piccole rispetto agli altri item analizzati e mantiene una forma omogenea e integra anche dopo la cottura. La sfoglia è di ruvidità e spessore intermedi. Anche in termini strutturali e di sapore questa referenza mostra proprietà d'intensità media rispetto agli altri prodotti in esame.



**Carrefour Extra:** presentano un colore esterno chiaro. Mantengono la loro forma e integrità durante la cottura. Hanno una sfoglia liscia e sottile, in cui si percepisce chiaramente la nota di farina. Il ripieno è tra i più densi e meno umidi. Il sapore del ripieno è connotato sia dalla ricotta sia dagli spinaci, non è salato né speziato, risultando molto delicato a livello complessivo.



**Rustici Rana:** all'aspetto sono tra i tortelloni più scuri (sia esternamente sia internamente), più grandi e con la maggiore quantità visiva di ripieno rispetto agli altri prodotti analizzati.

Mantengono mediamente la forma e l'integrità durante la cottura. Hanno inoltre una consistenza omogenea tra di loro.

La sfoglia risulta tra le più ruvide ed è caratterizzata, oltre che dal sapore della farina, anche da quella di uovo.

Il sapore è tra i più intensi a livello complessivo ed è connotato più dalla nota di spinaci che da quelle di ricotta e spezie (descritte come pepe e aglio).

A livello di gusto, questi tortelloni si collocano tra i più dolci del campione esaminato, ma sono percepiti anche come leggermente salati.



**Fini:** tortelloni dal colore piuttosto chiaro, con una forma omogenea che si mantiene durante la cottura. La struttura complessiva è tra le più sode (nella sfoglia), seppur non molto omogenea tra un tortellone e l'altro, con un ripieno umido e cremoso.

La sfoglia è tra le più ruvide e spesse, fortemente connotata dal sapore di uovo. Nel sapore del ripieno, si sentono le note di ricotta, di spinaci, di panna e di spezie (noce moscata), senza che nessuna prevalga sulle altre.

Il gusto risulta tra i più dolci.

## CONSUMER PRODUCT TEST

### Il gradimento della pasta per tipologia

Adacta International presenta un'elaborazione dei dati di gradimento relativi alla categoria della pasta – sia secca sia fresca –, suddivisi nelle tipologie più frequentemente testate con i consumatori. I dati sono estratti dall'ampio database di valori di benchmark di cui Adacta International dispone, riferito alle più diverse categorie merceologiche e costituito dai dati di gradimento blind di oltre 15.000 prodotti studiati. L'approfondimento riportato nel grafico fornisce un quadro delle principali categorie in cui si può suddividere l'ampio mercato della pasta, riportando i livelli medi di gradimento – espressi in condizioni 'blind' –, delle referenze distinte in funzione del tipo di player. Nello

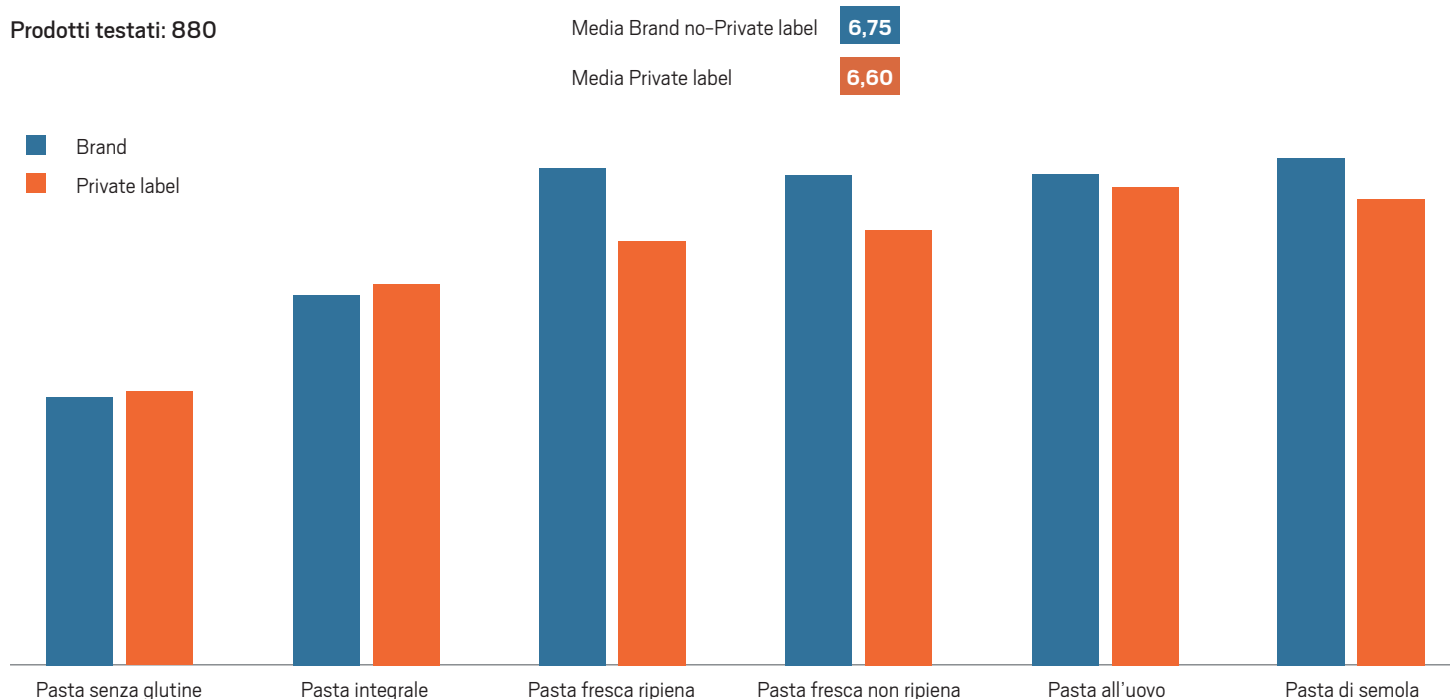
specifico, si distinguono in rosso i prodotti private label (Mdd) e in blu i brand dell'industria di marca (Idm) presenti a scaffale. I dati mostrati sono estratti da un vasto database, che nello specifico annovera complessivamente i giudizi espressi dai consumatori per ben 458 referenze private label (Mdd) e 422 prodotti dell'industria di marca (Idm). Queste numeriche così elevate e il loro sostanziale equilibrio fra i due raggruppamenti conferiscono grande solidità e rappresentatività alle evidenze emerse. Un po' prevedibilmente, la pasta senza glutine (e in parte anche quella integrale) suscita un minore coinvolgimento sotto il profilo della piacevolezza e del gusto da parte dei consumatori rispetto alla pasta fresca (ripiena e non), a quella all'uovo (secca)

e alla pasta di semola, categorie queste ultime che evidentemente meglio rappresentano il forte e consolidato legame degli italiani con il mondo pasta. All'interno delle varie categorie appare evidente come le differenze di gradimento tra referenze Mdd ed Idm non siano particolarmente ampie, soprattutto se confrontate con quanto emerge in altri mercati. In tale contesto, è interessante comunque sottolineare come i brand dell'industria di marca (Idm) conservino un leggero ma costante vantaggio prestazionale sulle marche private (Mdd), quando sono valutate in condizioni anonime dai consumatori. L'esempio più evidente di questa tendenza è rappresentato senz'altro dalle paste fresche, ripiene e non.

© Riproduzione Riservata

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

Prodotti testati: 880



Fonte: Adacta International