

ANALISI SENSORIALE

① La tecnica del Projective Mapping

Adacta International ha condotto un'analisi delle proprietà sensoriali di diversi oli extravergine provenienti da alcune delle più interessanti aree regionali italiane. I prodotti sono stati scelti nell'ambito delle linee premium di tre delle più rilevanti insegne nazionali della Gdo. L'obiettivo è quello di fornire una fotografia "oggettiva" della varietà sensoriale che si riscontra a scaffale per questi prodotti, proprio per effetto delle diverse zone di produzione delle olive. 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

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



Nell'analisi sensoriale degli oli evo sono molto importanti le proprietà olfattivo-aromatiche

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", in cui 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 presentano il maggior numero di differenze sensoriali reciproche. Infine, i prodotti si collocano nelle vicinanze degli attributi che più li caratterizzano e distinguono dagli altri, cioè di quelle caratteristiche sensoriali più intense e più spiccate rispetto agli altri prodotti.

La mappa percettiva sensoriale degli oli extravergine d'oliva

Classificazione degli attributi

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



Fonte: Adacta International

La mappa percettiva delineata dal Panel di esperti di Adacta evidenzia in maniera chiara che i diversi oli extravergine d'oliva presi in esame – seppur ciascuno con proprie specificità – tendono prima di tutto a ripartirsi nello spazio sensoriale in base alla provenienza geografica di produzione, rendendo così evidente e riconoscibile una sorta di impronta sensoriale propria di ciascuna area produttiva vocata.

Infatti, in alto a sinistra si posizionano gli oli di origine pugliese, dal profilo aromatico intenso, connotati dalla nota di fruttato maturo e, più nello specifico, dall'oliva matura,

Nella mappa, in alto a sinistra si posizionano gli oli pugliesi, dal profilo aromatico intenso.

In basso troviamo gli oli siciliani, dal profilo aromatico più delicato.

In alto a destra ci sono i toscani, contraddistinti dalle note di fruttato, oliva verde ed erbaceo

con uno spiccato gusto amaro e piccante, con una texture percepita tra le meno dense. In basso, invece, troviamo gli oli extravergine siciliani, dal profilo aromatico più delicato, seppur connotato da specifiche note distintive, non particolarmente corposi e non astringenti.

Infine, nell'area in alto a destra della mappa, si collocano i prodotti toscani, che si contraddistinguono per il sapore intenso, connotato dalle note di fruttato, oliva verde, erbaceo e talvolta di carciofo. Si tratta di oli astringenti e con una texture percepita densa, abbastanza amari e piccanti.

I profili sensoriali dei prodotti



Conad Saponi & Dintorni - Terra di Bari Bitonto Dop: olio dal colore tra i più chiari, con un sapore complessivo intenso, principalmente connotato dal fruttato descritto come di oliva matura. È spiccatamente amaro e piccante, con la texture percepita meno densa.



Fior Fiore Coop - Terra di Bari Bitonto Dop: olio dal profilo aromatico intenso, contraddistinto da sentori di frutta matura (oliva matura principalmente), con un chiaro gusto amaro, piccante; la texture è poco densa.



Fior Fiore Coop - Biancolilla: olio siciliano dal sapore complessivo delicato, in cui si distinguono note aromatiche associabili al fruttato maturo, con il gusto tra i meno amari, meno piccanti e meno astringenti fra i prodotti testati e dalla texture meno corposa.



Conad Saponi & Dintorni - Monti Iblei Val Tellaro: ha profilo aromatico delicato, in cui si percepiscono note di fruttato verde associabili a oliva verde, erbaceo e di foglia di pomodoro, seppur a intensità bassa. È poco amaro, poco astringente e non molto piccante.



Esselunga Top - Sicilia: ha colore verde, con una corposità percepita intermedia rispetto agli altri oli. Il sapore complessivo è delicato, ma si percepiscono note quali la foglia di pomodoro, l'oliva verde e, leggermente, l'erbaceo. È tra gli oli meno amari e meno astringenti.



Esselunga Top - Chianti Classico: ha colore verde intenso, texture densa, sapore complessivo tra i più intensi, caratterizzato sia da note di oliva matura sia di oliva verde e di erbaceo, tutte a intensità non elevate. È percepibilmente amaro e piccante, piuttosto astringente.



Conad Saponi & Dintorni - Toscana Igp: olio di colore verde intenso, abbastanza piccante in gola, astringente e corposo. Il suo sapore è caratterizzato da note verdi quali oliva verde, erbaceo e carciofo.



Fior Fiore Coop - Frantoio: olio toscano dal colore giallo chiaro, con un sapore spiccato di fruttato verde, descritto da note di oliva verde, di erba tagliata e di carciofo. Fra quelli analizzati, è tra gli oli percepiti più densi, astringenti e piccanti.

Dall'analisi del panel di esperti di Adacta International emerge che gli oli extravergine d'oliva presi in esame tendono prima di tutto a ripartirsi nello spazio sensoriale in base alla provenienza geografica di produzione

CONSUMER PRODUCT TEST

Il gradimento dei prodotti di marca e delle private label

Adacta International presenta qui un'elaborazione relativa al mondo degli oli extravergine d'oliva. Il grafico riporta la distribuzione delle frequenze di gradimento di differenti tipi di evo 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 e destinati al con-

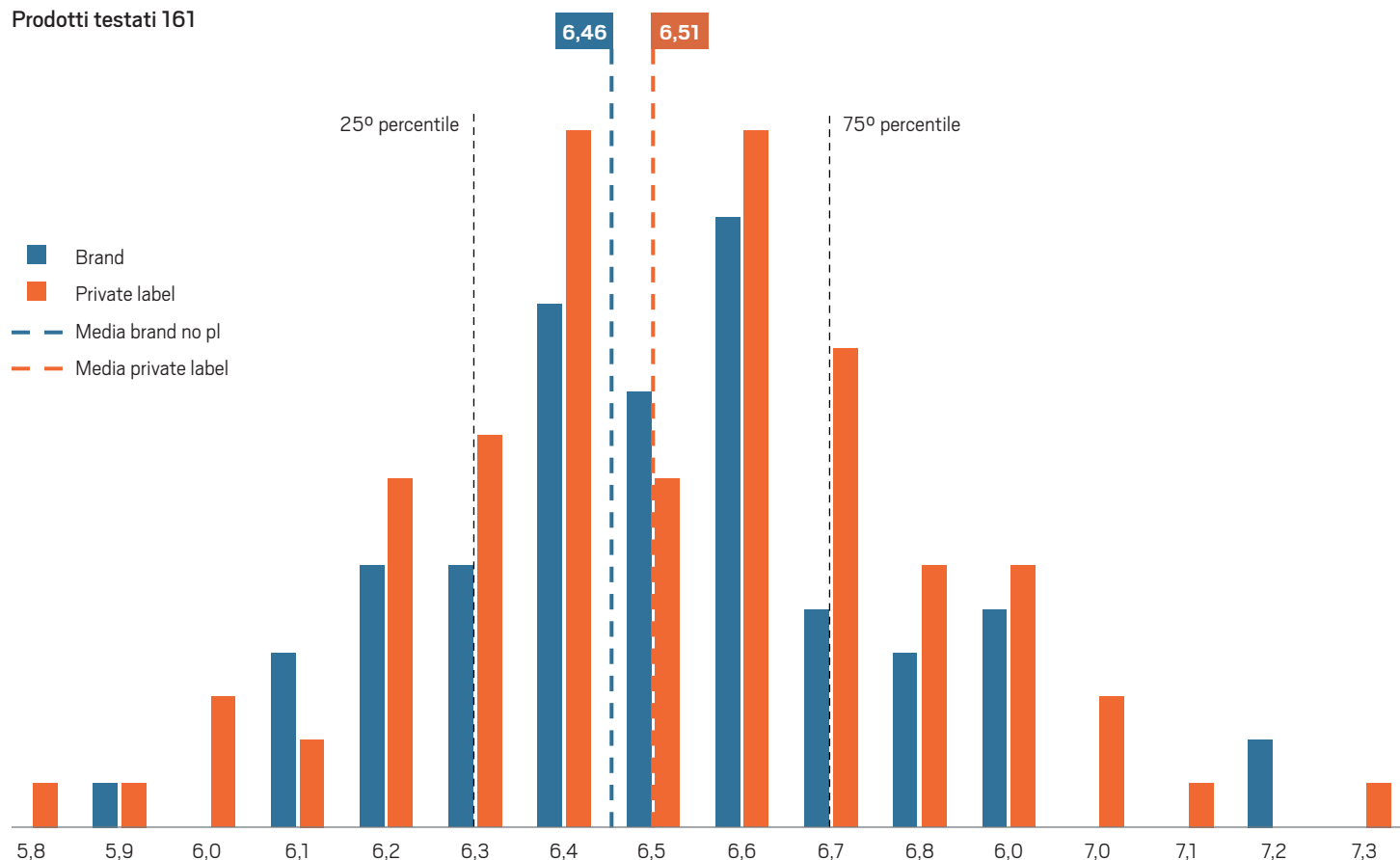
sumo domestico. La categoria degli evo è presente nel database con 92 referenze Mdd e 69 prodotti Idm fin qui sottoposti da Adacta International al giudizio dei consumatori. Le due linee verticali tratteggiate individuano il valore medio di ciascuno dei due sottogruppi. La vicinanza reciproca delle due rette tratteggiate mostra da subito come i risultati conseguiti, in condizioni di assaggio blind, dalle Mdd e dai brand Idm siano in media piuttosto confrontabili. Non deve sorprendere più di tanto il livello medio di gradimento non molto alto (6,4-6,5). Innanzitutto, perché parliamo di un

condimento, che non si consuma tal quale ma in abbinamento ad altri ingredienti/alimenti per esaltarne il sapore. In seconda analisi, va tenuto in conto come, nello specifico comparto dell'olio evo, i punteggi medi rilevati siano la sintesi di un'ampia divaricazione dei giudizi sulla scala di valutazione: si registrano infatti con una certa frequenza sia performance in range medio-bassi della scala (tra 6,0 e 6,3), sia in quelli medio-alti (tra 6,7 e 7,0), a dimostrazione di un'eterogeneità piuttosto spiccata dell'offerta sul mercato.

© Riproduzione Riservata

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

Prodotti testati 161



Fonte: Adacta International