

Panel test

PACCY

Il prodotto a base di nocciole, denominato a fini commerciali PACCY, rispetta la seguente normativa vigente in materia di sicurezza igienico-sanitaria per i prodotti alimentari.

- Regolamento (CE) No 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile sull'igiene dei generi alimentari Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP);
- Regolamento (CE) No 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 Aprile che stabilisce le regole specifiche di igiene alimentare di origine animale;
- Regolamento (CE) No 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio che contiene i principi generali ed i requisiti della disciplina alimentare, individua l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e stabilisce le procedure in materia di sicurezza alimentare (anche chiamato Legge Alimentare Generale);
- Regolamento (CE) No 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 prescrive i controlli ufficiali per assicurare la verifica di idoneità dei mangimi e la disciplina alimentare finalizzata alla salute ed al benessere degli animali;
- Direttiva 2004/41 che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che modifica le direttive 89/662/CEE del Consiglio e 92/118/CEE e la decisione 95/408/CE;
- D.Lgs. 193/07 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"
- Reg. (CE) 1829-1830/2003: Organismi Geneticamente Modificati;

Le qualità sensoriali di un cibo sono definite come la loro capacità di soddisfare i bisogni edonistici del consumatore, che sono in ogni caso soggettivi e non possono quindi essere misurati su una scala di valori assoluti. La percezione della qualità sensoriale di un alimento rientra nell'approccio metodologico cognitivo/emozionale della scienza alimentare dove il consumatore esprime le sue preferenze ed il suo gradimento passando attraverso la percezione sensoriale.

Per l'analisi sensoriale si è condotto un test di differenza con un panel di 30 assaggiatori non professionisti. E' stata richiesta una valutazione della palatabilità, della consistenza, del gusto e della gradevolezza totale.

La qualità di un alimento ed il suo gradimento da parte del consumatore dipendono da diversi fattori riconducibili alle caratteristiche delle materie prime, alle condizioni di produzione e a quelle di commercializzazione, di conservazione e di consumo. L'obiettivo è stato quello di definire metodi standard e qualitativi per la loro valutazione, in quanto trattasi di condizioni essenziali per la tutela e la soddisfazione del consumatore nel rispetto delle regole di mercato in termini di correttezza dei rapporti di concorrenza fra le imprese produttrici. L'analisi sensoriale è una scienza molto complessa perché cerca di tradurre con un metodo scientifico le percezioni sensoriali di determinate

caratteristiche oggettive del prodotto. E' dunque intrinseca la difficoltà di calibrare un metodo che possa, così, riassumere e rendere valido un insieme di valori percettivi, basati su parametri empirici, e non basati su una valutazione standardizzata. Ovviamente la percezione dei sensi non può essere uguale per tutti i consumatori e/o assaggiatori, per cui questa disciplina si deve avvalere di contributi empirici e teorici di molte competenze, in particolare di fisiologi, psicologi, esperti di marketing e di chimici, tecnologi e statistici.

Ad ogni modo il metodo di valutazione sensoriale ha risposto alle seguenti esigenze:

- **affidabile**: riproducibili in termini statistici;
- **pertinente**: la qualità sensoriale si riferisce alla percezione di un prodotto da parte degli esseri umani; i risultati delle valutazioni sensoriali risultano essere molto più importanti ed impattanti sul gradimento commerciale del prodotto, a discapito di tutte le analisi chimico-fisiche che possono comprovarne la sicurezza sul piano sanitario.
- **consistente**: il cervello umano ha la grande capacità di correggere le imperfezioni e di creare una sensazione di gradevolezza anche se in sé il prodotto può risultare non del tutto conforme agli standard qualitativi sensoriali. Ecco, quindi, che l'analisi sensoriale deve basarsi su metodiche consolidate, affinché il risultato non sia deviato da sensazioni soggettive.

Le qualità primarie e gli attributi organolettici in questo prototipo di prodotto sono in accordo con la norma ISO 5492 (Sensory Analysis - Vocabulary, 2008) e la norma UNI 10957 (Analisi sensoriale - Metodo per la definizione del profilo sensoriale degli alimenti e delle bevande, 2003) sono da ricercare in quelle proprietà chimiche o fisiche del cibo che si manifestano durante l'atto del consumo e vengono percepite dai seguenti sensi:

- Vista
- Olfatto
- Gusto
- Tatto

Sul nostro prodotto, l'analisi sensoriale è stata scomposta in due parti

- ANALISI DESCRITTIVA
- ANALISI EDONISTICA

Lo scopo dell'analisi descrittiva è quello di valutare con i sensi un prodotto, e di descriverne le caratteristiche morfologiche, cromatiche, olfattive, tattili tutte legate al gradimento visivo.

L'analisi edonistica si è basata sul senso di piacere prodotto a seguito della visione ed assaggio del prodotto. Sono stati scelti assaggiatori non professionisti, poiché l'indagine di mercato così, risultava essere più corrispondente alle reazioni reali, e poiché i risultati prodotti da assaggiatori professionisti possono risultare abitudinari da poter modificare i consumi.

L'analisi è stata condotta in forma anonima secondo il seguente scheda:

SCHEDA PROFILO DI GRADIBILITA' CONSUMATORE

Limite di accettabilità

Aspetto Visivo

Aspetto omogeneo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Colore	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Consistenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Forma	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Dimensioni	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Imperfezioni	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Aspetto Olfattivo

Neutro	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Intensità	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Aspetto Gustativo

Intensità	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Dolcezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Persistenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Acidità	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Piacevolezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Sapori estranei	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Aspetto Tattile

Praticità Di Consumo 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

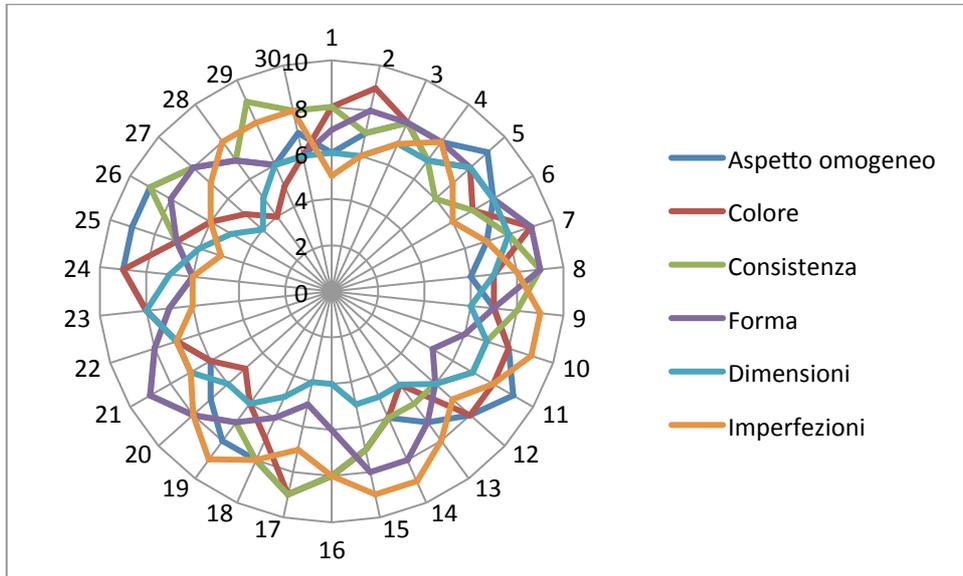
Sazietà 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

PIACEVOLEZZA TOT 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

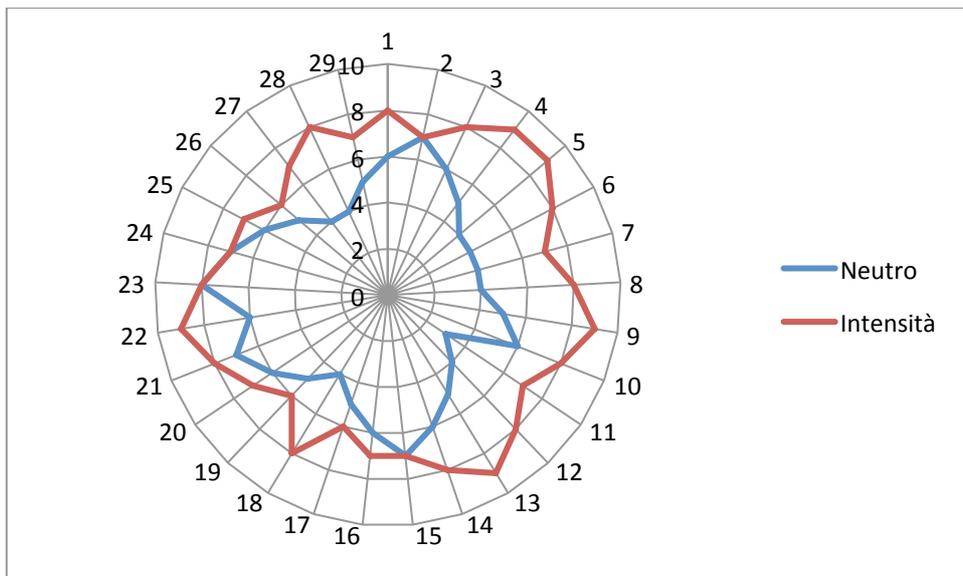
GIUDIZIO TOTLAE: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

RISULTATI

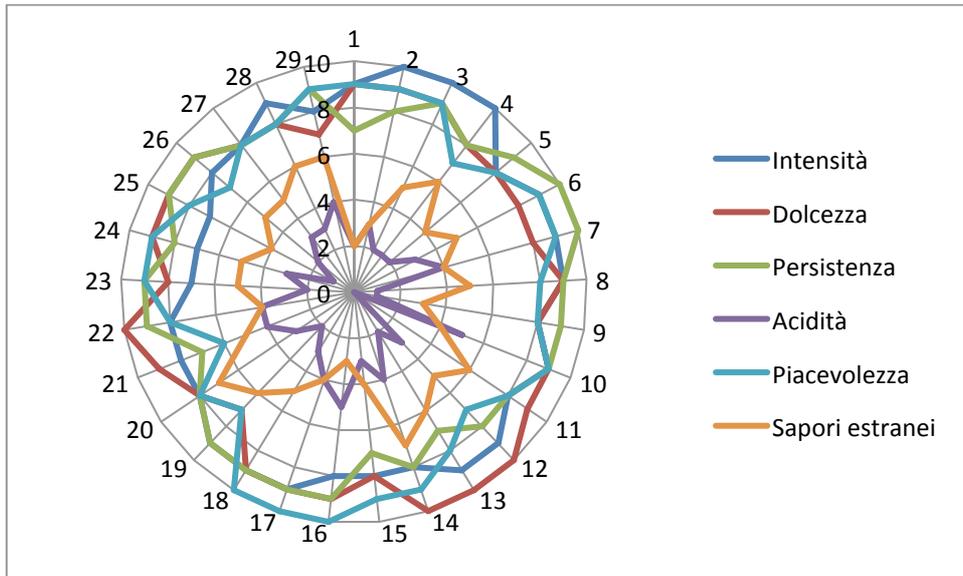
ASPETTI VISIVI



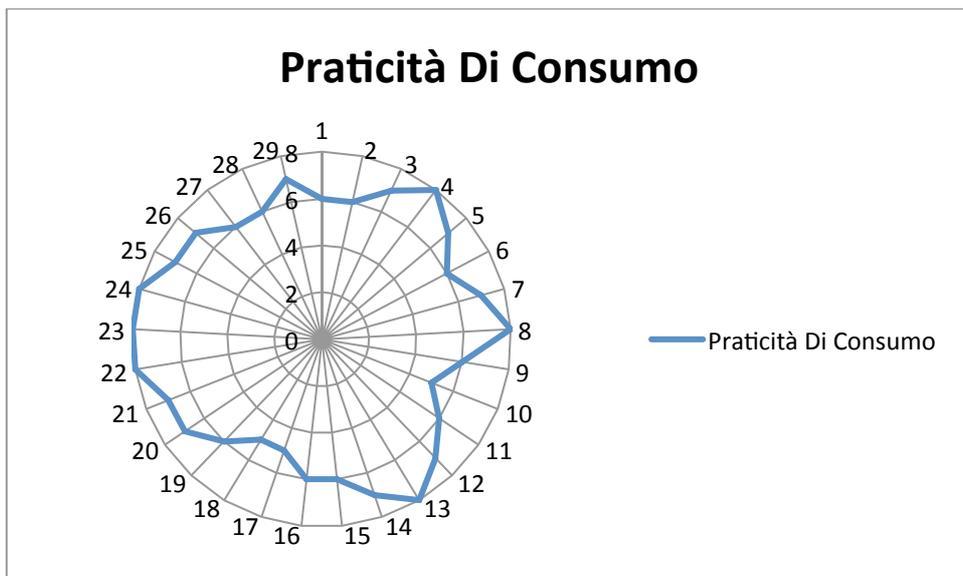
ASPETTI OLFATTIVI



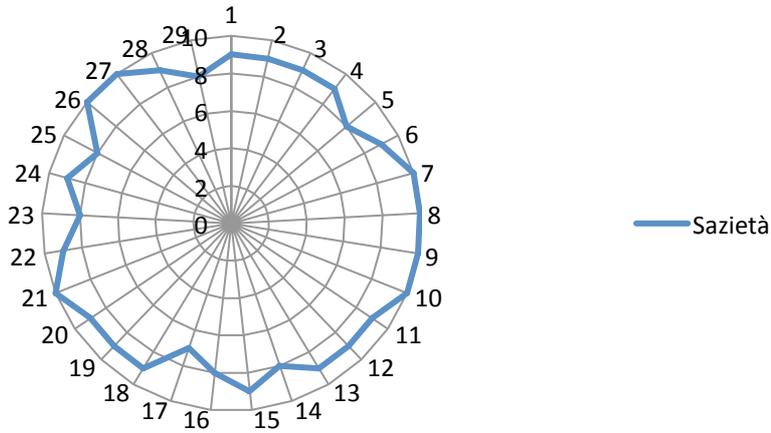
ASPETTI GUSTATIVI



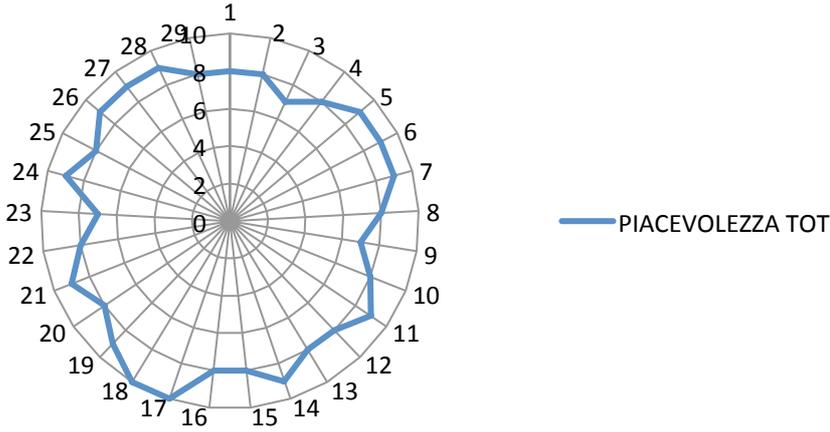
Praticità Di Consumo



SAZIETA'



PIACEVOLEZZA TOT



GIUDIZIO TOTALE:

