

Indice

Abstract del VIII Convegno Nazionale SISS

SESSIONE I: SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI SALUTARI E SOSTENIBILI E STRATEGIE PER RIDURRE GLI SPRECHI ALIMENTARI: SOLUZIONI SU MISURA PER I CONSUMATORI, SCELTA E PERCEZIONE DEI NUOVI PRODOTTI

[O1.1] Dallo scarto alla tavola: preferenze dei consumatori per gli alimenti upcycled
Asioli D.

[O1.2] Fenotipi gustativi e abitudini alimentari: un'analisi clusterizzata per genere
Cattaneo C. , Spinelli S., Dinnella C., Proserpio C., Monteleone E., Pagliarini E., Laureati M.*

[O1.3] Dai concetti al mercato: integrazione delle scienze sensoriali e della co-creazione nello sviluppo di prodotti carnei su misura per i flessitari
Pierguidi L. , Domenici M., Spinelli S., Dinnella C., Monteleone E.*

[O1.4] Riduzione progressiva del sodio/zucchero negli alimenti: applicazione, efficacia, differenze individuali
Sinesio F. , Moneta E., Peparajo M., Saggia Civitelli E., Comitato R.*

[O1.5] Esigenze sensoriali di soggetti affetti da fenilchetonuria
*Russo G.L., Puleo S., Cavella S., Di Monaco R.**

[O1.6] Barriere socio-culturali, psicologiche, sensoriali ed affettive nel panorama dell'innovazione alimentare in Italia - Sviluppo di questionario
Galli B.D. , Gasperi F., Endrizzi I.*

SESSIONE II: FUORI DAGLI SCHEMI: SINERGIE E NUOVE PROSPETTIVE DI COLLABORAZIONE PER LE SCIENZE SENSORIALI

[O2.1] Co-creare conoscenze di qualità: il progetto Making Eat Together
Quaglia A.P.

[O2.2] Sviluppo di una nuova tipologia di formaggio ovino o caprino destinato ai giovani consumatori "youth friendly"
Di Salvo R. , Carboni M.R., Mura L., Posadinu M., Pes M., Piga C.*

[O2.3] È possibile migliorare la qualità dei giudizi delle commissioni di degustazione dei vini?
Del Caro A.

SESSIONE III: METODOLOGIE EMERGENTI PER LE SCIENZE SENSORIALI: DAL REMOTE TESTING ALL'ARTIFICIAL INTELLIGENCE

[O3.1] An Optimized Food Experience through Sensory & Consumer Science
Hopfer H.

[O3.2] Workshop: Artificial Intelligence & sensory e consumer science

[O3.3] L'impiego di strumenti basati sull'Intelligenza Artificiale (AI) nel campo delle analisi sensoriali e della scienza del consumatore
*Piga C. *, Mura L., Paschino L.*

SESSIONE IV: LA MODULAZIONE DELLA RISPOSTA PERCETTIVA: TRA GENOTIPO E FENOTIPO

[O4.1] Basi funzionali e genetiche della variabilità gustativa
Tomassini Barbarossa I.

[O4.2] Genetica del gusto: risultati preliminari e nuove prospettive dal progetto Italian Taste
Concas M.P., Spinelli S., Pecori A., Pizzoleo G., Camarda S., Nardone G.G., Monteleone E., Gasparini P., Dinnella C. per conto del progetto Italian Taste*

[O4.3] Migliore sensibilità sensoriale negli individui non vedenti: mito o realtà?
Proserpio C., Pagliarini E.

[O4.4] Le alterazioni gustative nei pazienti oncologici sottoposti a terapia antitumorale: esplorazione di tratti di personalità, atteggiamenti e risposte edonico-sensoriali
*Lippi A. *, Spinelli S., Giboreau A., Hebert C., Dialo K., Cougny A., Touati K., Debaigt C., Gama A., Piquet M., Plantard C., Dinnella C., Mourier V., Monteleone E.*

[O4.5] La metilazione del gene che codifica per la proteina salivare gustina, fattore trofico delle papille gustative, influenza la sua espressione salivare
*Melis M. *, Loi E., Zavattari P., Tomassini Barbarossa I.*

[O4.6] Relazione tra percezione olfattiva e tratti psicologici e malattie neurodegenerative in una popolazione italiana
*Concas M.P., Camarda S., Pizzoleo G., Gasparini P.**

FLASH PRESENTATIONS

SESSIONE I: SCIENZE SENSORIALI, SALUTE E SOSTENIBILITÀ I

[F1] Consapevolezza, comprensione e credenze dei termini di durabilità nei consumatori italiani e implicazioni sugli sprechi alimentari domestici
*Cliceri D. *, Pedrotti M., Biasioli F., Gasperi F., Endrizzi I.*

[F2] Uso della Penalty Analysis nella ottimizzazione di uno yogurt da latte ovino addizionato con un sottoprodotto dell'industria della lavorazione del liquore di mirto
*Carboni A., Cabizza R. *, Urgeghe P.P., Milella G., Del Caro A*

[F3] Verso un'alimentazione sostenibile: valutazione delle attitudini dei consumatori verso prodotti vegetali analoghi del pesce
*Appiani M., Cattaneo C., Proserpio C., Pagliarini E., Laureati M.**

[F4] Studio sulle scelte alimentari degli adolescenti considerando i diversi livelli di neofobia
Fontana L., Endrizzi I., Menghi L., Bontempo L., Gasperi F.*

[F5] Differenze percettive su pane gluten free con polline d'api tra panel celiaci e non celiaci
*Conte P., Fadda C., Cannas M., Piga A., Del Caro A.**

[F6] Percezione sensoriale ed edonica di dolci da ricorrenza gluten-free: confronto tra soggetti celiaci e non celiaci
Fusi R., Spinelli S., Pierguidi L., Monteleone E., Dinnella C.*

SESSIONE II: NUOVE METODOLOGIE DELLE SCIENZE SENSORIALI

[F7] Segmentazione psicografica e analisi del testo: il caso della birra ideale
Pierguidi L., Spinelli S., Monteleone E., Dinnella C.*

[F8] Violin Plot e Sankey Diagram, due strumenti intuitivi per esplorare le preferenze dei consumatori
Fiorile G., Ramos Lima I., Balata G., Piga C.*

[F9] Il metodo del Text Highlighting per misurare le attitudini alla sostenibilità: vantaggi e limitazioni
Boci E., Dinnella C., Verdi L., Venturi M., Monteleone E., Spinelli S.*

[F10] Studio della conservabilità del sughero grezzo attraverso l'analisi sensoriale olfattiva dal periodo post-decortica al pre-condizionamento
Vilia A., Giua M.I., Di Salvo R.*

SESSIONE III: SCIENZE SENSORIALI, SALUTE E SOSTENIBILITÀ II

[F11] Risultati preliminari della realizzazione di una tisana funzionale a base di luppolo
Cravero M.C., Bonello F.*, Celi E., Carbone K.*

[F12] Analisi sensoriale di un pane funzionale arricchito con farina di carciofo: test CATA e accettabilità
Campus M., Fois S., Catzeddu P., Sanna M.*

[F13] Oli aromatizzati abbinati a preparazioni gastronomiche: studio esplorativo sulle preferenze e la disponibilità di soggetti italiani a provare ed acquistare
Tura M., Roccatello R., Lazzarini C., Valli E., Bendini A., Gallina Toschi T.*

**CANDIDATI AL PREMIO SISS GIOVANI RICERCATORI 2024
E PREMIO ADACTA INTERNATIONAL IN SENSORY & CONSUMER SCIENCE**

[PGR.1] Le alterazioni del gusto in pazienti oncologici sottoposti a chemioterapia: aspetti metodologici e fattori di rischio per il loro sviluppo

Rorandelli C., Di Meglio J., Dinnella C., Monteleone E., Doni L., Guarino A., Gambale E., De Sanctis R., Gerosa R., Tiberio P., Meattini I., Visani L., Roviello G., Spinelli S.*

[PGR.2] Etichette digitali per comunicare la sostenibilità del vino: impatto sulla risposta emozionale e edonica dei consumatori

Cela N., Ghisolfo C., Nervo C., Torri L.*

[PGR.3] Catturare le dinamiche sensoriali ed emozionali di creme cosmetiche durante il loro utilizzo mediante i metodi Temporal Dominance of Sensations (TDS), Temporal Dominance of Emotions (TDE) e Temporal Dominance of Emoji (TDEM)

Giuffrè M.R., Pierguidi L., Coubart A., Morizet D., Charbonneau A., Dinnella C., Monteleone E., Spinelli S.*

[PGR.4] Interazione cross-modale tra gusto e olfatto: lo strano caso dei chewing gum “al sapore di COVID”

Rabitti N.S., Sottocorno C., Pannitteri C.R., Corollaro M.L., Sarrica A.*

[PGR.5] Evitare il contrasto edonico tra pasti scolastici a base vegetale è associato a un maggior gradimento, consumo ed emozioni positive ad alto arousal durante l'esposizione ripetuta

Kokkorou M., Dinnella C., Spinelli S., Wollgast J., Maragkoudakis P., Monteleone E.*

[PGR.6] Fonti proteiche alternative come ingredienti di mangimi sostenibili: percezione e gradimento dei consumatori verso petti di pollo provenienti da animali alimentati con microalghe disidratate o larve di mosca soldato nera

Roccatello R., Tura M., Aprea E., Dabbou S., Soglia F., Sirri F., Gallina Toschi T.*

[PGR.7] Cambiamenti delle preferenze alimentari e delle emozioni elicitate dai cibi in pazienti oncologici con alterazioni chemosensoriali nelle fasi iniziali del trattamento antineoplastico

Di Meglio J., Rorandelli C., Dinnella C., Monteleone E., Doni L., Guarino A., Gambale E., De Giorgi V., Zuccaro B., De Sanctis R., Gerosa R., Tiberio P., Meattini I., Visani L., Roviello G., Spinelli S.*

[PGR.8] Studio delle determinanti sensoriali e comportamentali del gradimento di prodotti vegetali analoghi del pesce

Appiani M., Cattaneo C., Proserpio C., Pagliarini E., Laureati M.*

[PGR.9] Influenza del Thermal Taster Status sulla reattività ai gusti prototipici e alle sensazioni chemestetiche in soluzioni acquose a diverse temperature

Chirilli C., Cela N., Migliavada R., Ricci M., Nervo C., Piochi M., Torri L.*

[PGR.10] Ripensare il food service negli ospedali oncologici: nuove direzioni per aumentare il gradimento e ridurre gli sprechi alimentari

Lippi A., Spinelli S., Dinnella C., Giboreau A., Mourier V., Monteleone E.*

[PGR.11] Applicazione dell'ANOVA-Simultaneous Component Analysis (ASCA) ai dati da analisi sensoriali dinamiche

*Ricci M. *, Barbesino A., Torri L.*

POSTER

[P.1] Sostenibilità e innovazione: produzione di snack da sottoprodotti della filiera del tonno

*Puleo S., Di Monaco R. *, Russo G.L., Masi P.*

[P.2] Un'alternativa funzionale alla cioccolata: proprietà sensoriali e nutrizionali della cioccolata arricchita con farina di vinaccia

*Medoro C. *, Cianciabella M., Predieri S., Angilè F., Gerardi C.*

[P.3] Valutazione sensoriale e strumentale di prodotti da forno formulati con fonti proteiche alternative

*Bendini A. *, Roccatello R., Tura M., Valli E., Athanassiou C., Rumbos C., Gallina Toschi T.*

[P.4] Percezione del consumatore per i filetti di trote e orate alimentate con mangimi innovativi

*Favotto S. *, Corazzin M., Piasentier E., Paolin D., Cardinaletti G.*

[P.5] Effetto della gestione della chioma in vigneto sul profilo sensoriale di vini rossi

Santoro E., Clicerì D., Faralli M., Roman T., Carlin S., Bertamini M., Gasperi F.

[P.6] Profilo sensoriale di paste acide ottenute con l'impiego di lieviti non convenzionali

*Tolu V., Piras D., Piu P.P., Fois S., Catzeddu P., Roggio T., Sanna M. **

[P.7] Predizione della freschezza dei vegetali percepita dai consumatori mediante analisi sensoriale e strumentale

*Clicerì D. *, Pedrotti M., Endrizzi I., Khomenko I., Betta E., Aprea E., Biasioli F., Gasperi F.*

[P.8] Caratterizzazione sensoriale di formaggi prodotti con una coltura starter biodiversa

*Mura L. *, Piga C., Carboni M.R., Dedola A., Chessa L., Pes M., Di Salvo R.*

[P.9] Caratterizzazione nutraceutica e sensoriale di paté di olive destinati allo sviluppo di un alimento innovativo con finalità di soccorso

*Bacceli M. *, Lanza B., Di Loreto G., Cichelli A.*

[P.10] Caratterizzazione sensoriale e analisi strumentale del profilo aromatico per la valorizzazione di succhi africani di tamarillo

*Garcia Salas P., Tura M., Valli E. *, Kogi-Makau W., Okoth M.W., Bensmail E., Setti M., Gallina Toschi T.*

[P.11] Impiego di vecchie varietà di grano per la produzione di birra artigianale: valutazione chimico fisica e sensoriale

*Farbo M.G., Sanna M. *, Valentoni A., Piu P., Pretti L.*

[P.12] Caratterizzazione sensoriale, strumentale e microbiologica di “Parmigiano Reggiano DOP” prodotto con latte da bovine alimentate con diete differenti
Gagliano M.A., Tura M., Soglia F., Cevoli C., Barbieri S., Braschi G., Patrignani F., Bendini A., Petracci M., Gallina Toschi T., Valli E.*

[P.13] Caratterizzazione sensoriale di quattro tipi di paté di dorso e fegato di rana toro (Aquarana catesbeiana), con l’aggiunta di nutraceutici
Magalhaes G. L.R., Piasentier E., Corazzin M., De Fatima Marques de Mesquita E., Favotto S., Keller M.L.A., Aronovich M., Monteiro de Barros da Cruz Machado A.C., Moebus Farias V.*

[P.14] Consumer perception of additive-free horseradish preserve
Bianchi F., Kofler A., Marchetti G.M., Arbore A., Vanzo E.M., Venir E.

[P.15] Rucola selvatica (*diplotaxis tenuifolia*). Caratteristiche sensoriali e differenze di gradimento nelle valutazioni come singolo ingrediente e come parte di una ricetta
Moneta E., Sinesio F., Peparajo M., Saggia Civitelli E., Raffo A.*

[P.16] Identità varietale e caratteristiche chimico-sensoriali: gli oli della zona storica del “Montiferru”
Campus M., Cauli E., Piras F., Pili G., Damasco G., Frongia F., Serreli M., Coni A., Sedda, P.*

[P.17] Differenze di genere nel legame tra percezione sensoriale e sintomi depressivi subclinici nella popolazione adolescente
Menghi L., Fontana L., Camarda S., Endrizzi I., Concas M.P., Gasparini P., Gasperi F.*

[01.6]

Barriere socio-culturali, psicologiche, sensoriali ed affettive nel panorama dell'innovazione alimentare in Italia - Sviluppo di questionarioGalli B.D.^{1*}, Gasperi F.², Endrizzi I.¹*¹OnFoods project - Spoke 4, Research and Innovation Center, Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige (TN)**²Center Agriculture Food Environment, University of Trento*

Comprendere l'intricata dinamica degli elementi che influenzano l'accettazione dell'innovazione alimentare è fondamentale per promuovere lo sviluppo sostenibile e il progresso economico in Italia.

Questo studio si propone di approfondire le percezioni dei consumatori italiani riguardo a sette categorie emergenti di nuovi alimenti: bevande fermentate, prodotti con farina di insetti, frutta dall'aspetto insolito, chips di verdure, alternative ai prodotti di origine animale, cibo-3D e carne coltivata. L'obiettivo è analizzare l'influenza dei fattori socio-culturali, psicologici, sensoriali e affettivi sull'accettabilità del consumatore italiano.

Per raggiungere questo obiettivo, è stato sviluppato un questionario composto da due sezioni principali, per un totale di 147 domande. La prima sezione indaga 7 categorie di cibi innovativi, raccogliendo dati sull'accettabilità attesa, impatto emotivo, grado di innovazione e salubrità percepita, familiarità, considerazioni sulla sostenibilità, consapevolezza sui benefici tecnologici e adeguatezza del contesto di consumo per ciascuna categoria. La sezione successiva raccoglie aspetti di caratterizzazione del consumatore in termini di neofobia verso le nuove tecnologie alimentari, neofobia alimentare, fiducia in generale, ricerca di nuove sensazioni, sensibilità al disgusto e dati demografici, per una comprensione completa della percezione del consumatore dell'innovazione alimentare.

Il questionario messo a punto attraverso dei test pilota (N>50) che hanno permesso di individuare le 7 tipologie di alimenti oggetto dell'indagine, e le scale per caratterizzare i consumatori (misurando l'attendibilità dei test psicometrici tradotti con l'alfa di Crombach >0.8) sarà somministrato online a 2000 consumatori italiani, equamente distribuito per genere, classe d'età (18-75 anni) e regione di provenienza. Lo studio si propone di offrire preziose intuizioni all'accademia, all'industria e alle istituzioni, consentendo la formulazione di strategie mirate per superare barriere e promuovere l'accettazione dell'innovazione nel panorama dinamico del mercato italiano sempre più attento alla crescita sostenibile e coltivando esperienze positive dei consumatori nel campo dello sviluppo di prodotti innovativi. Questo studio fa parte del progetto italiano PNRR-OnFoods (spoke-4).

Keywords: novel-foods, sostenibilità, consumatore, neofobia