

[RISPETTARE LA FORMATTAZIONE INDICATA]

(Titolo) **FENOTIPI GUSTATIVI E ABITUDINI ALIMENTARI: UN'ANALISI CLUSTERIZZATA PER GENERE**

(Autori) Camilla Cattaneo^{1*}, Sara Spinelli², Caterina Dinnella², Cristina Proserpio¹, Erminio Monteleone², Ella Pagliarini¹, Monica Laureati¹

Autore corrispondente*

nominativo Camilla Cattaneo
affiliazione Sensory & Consumer Science Lab (SCS_Lab), Dipartimento di Scienze per gli
indirizzo Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano
e-mail camilla.cattaneo@unimi.it
telefono 0250319171

(Affiliazione) ¹Sensory & Consumer Science Lab (SCS_Lab), Dipartimento di Scienze per gli
Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano
²SensoryLab, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari,
Ambientali e Forestali (DAGRI), Università degli Studi di Firenze

(Keywords) Sensibilità gustativa; Salato; Umami; Indice di massa corporea; Interventi
dietetici personalizzati;

(Abstract max 300 parole) La ricerca sulla chemorecezione gustativa è sempre più focalizzata sul ruolo che il senso del gusto, e i fenotipi ad esso associati, svolgono nel modulare il consumo alimentare e lo stato di salute. In questo contesto, i fenotipi gustativi più indagati sono legati al gusto dolce e amaro ma anche il consumo di cibi salati e sapidi potrebbe aumentare il rischio di sviluppare malattie croniche. Questo studio, pertanto, ha indagato come la sensibilità a stimoli salati e sapidi sia associata alle abitudini alimentari e allo stato nutrizionale. Sono stati reclutati 2878 soggetti (54.5% donne; età: 18-60 anni) dalla coorte IT-TASTE e sono stati considerati i dati relativi al gradimento e all'intensità di percezione di tre sensazioni (salato, umami e sapore complessivo) per un alimento modello (purè di fagioli) con quattro livelli crescenti di sale, le informazioni antropometriche e di consumo alimentare. L'analisi dei cluster tramite algoritmo k-means eseguita per genere ha rivelato due fenotipi sia per le donne ('Salty/Savory_Likers' n=698 e 'Salty/Savory_Dislikers' n=872) sia per gli uomini ('Salty/Savory_Lovers' n=470 e 'Salty/Savory_Dislikers' n=838). Le donne con il fenotipo 'Likers' sono risultate meno sensibili agli stimoli rispetto alle 'Salty/Savory_Dislikers', mentre negli uomini questa differenza era meno marcata. Entrambi i fenotipi 'Likers/Lovers' (indipendentemente dal genere) hanno mostrato un maggior consumo di pasti calorici, carne rossa, affettati e grassi, ma solo il fenotipo 'Salty/Savory_Lovers' era associato a un aumento dell'indice di massa corporea. Questi risultati sottolineano l'importanza dei fenotipi gustativi come variabile esplicativa nella comprensione delle abitudini alimentari e la

necessità di considerare le differenze di genere per l'implementazione di interventi dietetici personalizzati.

Progetto finanziato dall'Unione Europea-NextGenerationEU-Piano Nazionale Resistenza e Resilienza (PNRR)-Missione 4 Componente 2 Investimento 1.3 Ministero dell'Università e della Ricerca (Progetto ON Foods, PE00000003, CUP D93C22000890001).