

[RISPETTARE LA FORMATTAZIONE INDICATA]

(Titolo) STUDIO DELLE DETERMINANTI SENSORIALI E COMPORTAMENTALI DEL
GRADIMENTO DI PRODOTTI VEGETALI ANALOGHI DEL PESCE

(Autori) Marta Appiani¹, Camilla Cattaneo¹, Cristina Proserpio¹, Ella Pagliarini¹, Monica
Laureati¹

Autore corrispondente*

nominativo Marta Appiani
affiliazione ¹ Sensory & Consumer Science Lab, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la
indirizzo Nutrizione e l'Ambiente, Università degli Studi di Milano, Via Celoria 2, 20133
Milano
e-mail marta.appiani@unimi.it
telefono

(Affiliazione) ¹ Sensory&Consumer Science Lab (SCS_Lab), Dipartimento di Scienze per gli
Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano

(Keywords) Analoghi del pesce, gradimento, proprietà sensoriali, Food Related Lifestyle

(Abstract max 300 parole) L'adozione di diete orientate verso il consumo di prodotti a base vegetale può aiutare a mitigare le crescenti problematiche ambientali. Sebbene il consumo di prodotti analoghi sia aumentato, diversi fattori, tra cui le caratteristiche sensoriali, ne ostacolano una più ampia diffusione. Tra gli analoghi, quelli meno indagati risultano quelli sostitutivi del pesce.
Lo scopo dello studio è stato valutare la percezione dei consumatori, il gradimento e i fattori che influenzano l'accettabilità di tonno in scatola a base vegetale. Sono stati reclutati 165 consumatori, che hanno valutato cinque formulati con fonti proteiche a base vegetale (proteine del grano, del pisello e tre con soia testurizzata) e tre campioni a base animale. Ai consumatori è stato chiesto di valutare il gradimento, descrivere gli attributi sensoriali tramite Check-all-that-apply e fornire informazioni riguardo il comportamento alimentare.
I risultati hanno mostrato che i campioni hanno ottenuto punteggi di gradimento significativamente differenti ($F=92.96$; $p<0.001$). Quelli di origine animale sono stati generalmente apprezzati (media= 63.4-65.6), mentre quelli a base vegetale hanno ricevuto punteggi bassi (<40) a causa dell'aspetto poco invitante, l'odore/sapore di legumi/verdure, il sapore sgradevole, il gusto amaro e la consistenza gommosa che hanno avuto un forte impatto negativo sul gradimento del consumatore. L'analisi gerarchica agglomerativa dei cluster, però, ha identificato un gruppo di consumatori (27%) che è risultato gradire i prodotti analoghi, in quanto li ha percepiti meno amari/acidi e, in generale, l'impatto delle caratteristiche di gusto ha avuto un effetto minore sui loro punteggi di gradimento. Lo studio ha esaminato per la prima volta le preferenze e i comportamenti dei consumatori verso gli analoghi del tonno, evidenziando la necessità di migliorare la qualità sensoriale di questi prodotti sul mercato italiano.

Finanziatore:	Unione	Europea	Next_Generation_EU
	Piano_Nazionale_Resistenza_e_Resilienza	(PNRR)	Missione-4, Componente-2,
	Investimento-1.3	Ministero dell'Università e della Ricerca	(Progetto ONFoods,
	PE00000003,	CUPD93C22000890001).	