Caratterizzazione sensoriale e percezione dei consumatori di bevande innovative con proprietà antiossidanti

L'abbinamento dell'analisi quantitativa descrittiva (QDA) a tecniche più veloci di consumer science può essere usato con successo per avere informazioni rapide e utili, per lo sviluppo di un nuovo prodotto da posizionare sul mercato.

A questo scopo, oltre l'analisi QDA, fondamentale per caratterizzare e individuare le peculiarità del prodotto e interpretare meglio le percezioni dei consumatori, sono stati utilizzati altre tecniche come il questionario CATA e il focus group.

Il Questionario Check-All-That-Apply (CATA) consente di comprendere l'atteggiamento dei consumatori in merito a: caratteristiche del prodotto, alle emozioni che suscita, alle occasioni di consumo e ai destinatari finali.

Dal focus group si ottengono informazioni relative all'atteggiamento e alle percezioni del consumatore nei confronti del prodotto, del packaging e delle informazioni in etichetta.

Laboratorio	CRPA LAB
Area di specializzazione	Agroalimentare
Referenti	Anna Garavaldi, Valeria Musi
Keyword	Bevande funzionali, Analisi quantitativa descrittiva (QDA), Consumer science

"L'analisi sensoriale nello sviluppo di bevande innovative"



Fig. 1: Bevande innovative e funzionali



Fig. 2: Kefir d'acqua da sottoporre all'analisi sensoriale

Descrizione

Le aziende agroalimentari che vogliono sviluppare nuovi prodotti possono avvalersi della consulenza di un laboratorio di analisi sensoriale per avere un valido supporto nella scelta delle formulazioni che potrebbero riscontrare il maggiore gradimento tra i consumatori e per orientare la promozione della nuova referenza in maniera ottimale. I nuovi prodotti vengono sottoposti ad una serie di valutazioni sensoriali con un gruppo di giudici esperti e con i consumatori abituali della tipologia di prodotto in studio per caratterizzarli dal punto di vista sensoriale e per ottenere indicazioni indispensabili prima della loro immissione sul mercato.

Per la determinazione della qualità sensoriale oggettiva del prodotto si opera secondo la norma UNI EN ISO 13299:2016 "Analisi sensoriale - Metodologia - Guida generale per la definizione del profilo sensoriale" con un panel di 8 giudici selezionati e addestrati secondo la norma ISO 8586:2014.

Questa analisi permette anche di stabilire lo standard sensoriale del nuovo prodotto.

Attraverso un questionario CATA e il focus group svolto con i consumatori si individuano gli attributi in grado di descrivere al meglio il prodotto e le emozioni che è in grado di suscitare e si ottengono informazioni che consentono di migliorare il prodotto, di sviluppare un packaging adeguato e di supportare una campagna promozionale efficace.

Aspetti innovativi

Una bevanda innovativa, così come qualsiasi nuovo prodotto destinato al consumo, prima di essere lanciato sul mercato è bene che sia sottoposto alla valutazione sensoriale per valutare l'atteggiamento e la percezione dei consumatori e avere in questo modo una certa garanzia che la nuova referenza avrà successo.

L'analisi sensoriale descrittiva combinata con tecniche di consumer science consente di individuare i punti di forza e di debolezza del nuovo prodotto e di conseguenza di ricavare utili informazioni per un eventuale miglioramento delle sue caratteristiche sensoriali, per la scelta del packaging ottimale, per il tipo di indicazioni da riportare in etichetta e per un'adeguata attività di promozionale diretta verso specifici target di consumatori.

Applicazioni

Ogni azienda del settore agro-alimentare può ricorrere all'analisi sensoriale nella fase di ricerca e sviluppo e di messa a punto di un nuovo prodotto per ottenere valide informazioni che permettono di realizzare formulazioni in grado di rispondere alle esigenze e alle aspettative dei consumatori.



Fig. 3: Consumatore durante lo svolgimento del test CATA sulla bevanda innovativa

Partner coinvolti	Azienda che produce alimenti probiotici, funzionali, simbiotici
Tempi di realizzazione	2 mesi
Livello di maturità tecnologica	TRL 6 - tecnologia dimostrata in ambiente rilevante
Valorizzazione applicazione	I dati sensoriali (QDA) e le indicazioni ottenute attraverso il CATA e il focus group hanno consentito al committente di inserire informazioni in etichetta più accattivanti, che mettono in risalto le peculiarità del prodotto e individuate come necessarie per soddisfare il consumatore sempre più attento.

Esempio di applicazione

Caratterizzazione sensoriale e percezione dei consumatori di kefir d'acqua con proprietà antiossidanti

La bevanda studiata è un kefir d'acqua a base di tè verde e rooibos e dolcificato con Stevia, che presenta tutti i benefici di un probiotico a base di latte, senza però contenere lattosio o galattosio responsabili delle intolleranze tipiche dei prodotti derivati del latte, a cui si associano le proprietà antiossidanti dell'infuso di tè verde aggiunto.

Il prodotto vuole cogliere la dimensione salutistica che emerge in modo sempre più deciso nelle scelte di acquisto dei consumatori, così come l'attenzione ai contenuti degli alimenti che possono causare intolleranze alimentari.

Presso il laboratorio di analisi sensoriale CRPA Lab la nuova bevanda è stata sottoposta ad una serie di valutazioni: analisi descrittiva quantitativa (QDA), CATA e focus group.

L'analisi descrittiva QDA si è dimostrata fondamentale per caratterizzare e individuare le peculiarità del prodotto e interpretare meglio le percezioni dei consumatori.

Il CATA ha evidenziato come per il prodotto brandizzato aumenti la percezione di bevanda naturale e salutare adatta ad un consumatore adulto.

Il focus, confermando diverse informazioni raccolte col CATA, ha permesso di evidenziare quale sia il consumatore target per questa bevanda; inoltre ha fornito diverse idee riguardanti possibili modifiche inerenti le indicazioni ritenute importanti dal consumatore da inserire in etichetta.

CRPA LAB

Centro Ricerche Produzioni Animali



CRPA Lab è un laboratorio dedicato alla ricerca industriale rivolto ai settori dell'agroalimentare e dell'ambiente ed energia. Ha avuto il sostegno finanziario della Regione Emilia-Romagna (POR FESR 2007-2013) ed è insediato nel Tecnopolo di Reggio Emilia.
La sezione alimentare è costituita da un laboratorio di analisi sensoriale e da una sala prove lattiero-casearie.
Il laboratorio sensoriale, realizzato secondo la norma UNI EN ISO 8589:2014, dispone di tutta l'infrastruttura necessaria per condurre test sensoriali.
Nella sala prove possono essere simulati i principali processi lattiero-caseari, grazie ad una impiantistica progettata per raccogliere in continuo e in modo automatizzato tutti i parametri di lavorazione. I servizi offerti consentono alle imprese alimentari di valutare l'operatività e le potenzialità applicative di innovazioni di prodotto e/o di processo.
La sezione ambiente ed energia svolge attività di ricerca industriale e di trasferimento tecnologico offrendo i seguenti servizi:
• caratterizzazione chimico-fisica di biomasse di scarto e sottoprodotti per la valorizzazione energetica (biometano) e di materia (fertilizzanti);
• determinazione del Potenziale Biochimico Metanigeno tramite sistema statico e sistema in continuo;
• analisi e validazione delle tecnologie di pre e post-trattamento delle biomasse nei processi di digestione anaerobica;
• determinazione della Concentrazione di Odore in aria mediante olfattometria dinamica.

Sito web	http://crpalab.crpa.it
Direttore	Paolo Mantovi
Data pubblicazione	09/11/2022