



Atti del VI Convegno Nazionale
Società Italiana di Scienze Sensoriali

Bologna, 30 novembre - 2 dicembre 2016
Camplus Living Bononia



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI

a cura della
Società Italiana di Scienze Sensoriali

Comitato scientifico

Erminio Monteleone - Università degli Studi di Firenze, Presidente SISS
Ella Pagliarini - Università degli Studi di Milano, vice Presidente SISS
Tullia Gallina Toschi - Università di Bologna
Alessandra Bendini - Università di Bologna
Flavia Gasperi - Fondazione Edmund Mach
Fiorella Sinesio - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
Luisa Torri - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
Gian Paolo Zoboli - Adacta International S.p.a.
Caterina Dinnella - Università degli Studi di Firenze
Isabella Endrizzi - Fondazione Edmund Mach
Paolo Gasparini - Università degli Studi di Trieste - IRCCS Burlo Garofolo
Monica Laureati - Università degli Studi di Milano
Nicola Pirastu - University of Edimburgh
Stefano Predieri - IBIMET-CNR, Bologna
Sara Spinelli - Università di Firenze

Comitato organizzatore

Tullia Gallina Toschi - Università di Bologna
Sara Barbieri - Università di Bologna
Alessandra Bendini - Università di Bologna
Donata Luiselli - Università di Bologna
Giuseppina Paola Parpinello - Università di Bologna
Vladimiro Cardenia - Università di Bologna
Cristina Giuliani - Università di Bologna
Mara Mandrioli - Università di Bologna
Rosa Palagano - Università di Bologna
Federica Tesini - Università di Bologna
Federica Sgarzi - Università di Bologna
Enrico Valli - Università di Bologna

Sara Spinelli - Segreteria SISS

Renzo Fusi - Segreteria SISS

SOMMARIO

| | |
|---|-----------|
| Proprietà sensoriali e composizione dei prodotti alimentari: una visione d'insieme | 13 |
|---|-----------|

Tullia Gallina Toschi

Parte prima

LE DIFFERENZE INDIVIDUALI NELLE PREFERENZE ALIMENTARI

| | |
|---|-----------|
| Il ruolo della variabilità individuale per densità di papille fungiformi e PROP status nella percezione dell'intensità dei gusti | 21 |
|---|-----------|

Caterina Dinnella & SISS - Società Italiana di Scienze Sensoriali

| | |
|--|-----------|
| Esiste una relazione tra sensibilità gustativa, neofobia e obesità? | 27 |
|--|-----------|

Cristina Proserpio, Cecilia Invitti, Monica Laureati, Camilla Cattaneo & Ella Pagliarini

| | |
|---|-----------|
| Determinanti del contesto di consumo preferito in relazione alle differenze individuali. Un approccio all'analisi di risposte a domande aperte | 33 |
|---|-----------|

Sara Spinelli, Camilla Masi, Gian Paolo Zoboli, Caterina Dinnella & Erminio Monteleone

| | |
|---|-----------|
| Sensibilità olfattiva e percezione del sapore complessivo in prodotti alimentari formulati per il progetto Italian Taste | 39 |
|---|-----------|

*Rossella Di Monaco, Silvana Cavella, Angela Borriello, Alessandra Bendini,
Rosa Palagano & Tullia Gallina Toschi*

Parte seconda

I RESPONSIVI AFFETTIVI DEI CONSUMATORI AI PRODOTTI

| | |
|--|-----------|
| Global profile: interviste online e home test per comprendere più a fondo l'esperienza del consumatore dagli aspetti sensoriali alle emozioni e all'appropriatezza dei contesti | 47 |
|--|-----------|

Sara Spinelli, Silvia Abbà, Gian Paolo Zoboli & Erminio Monteleone

| | |
|---|-----------|
| Configurazione dei descrittori sensoriali della freschezza per alcuni prodotti ortofruitticoli secondo la percezione del consumatore | 53 |
|---|-----------|

*Fiorella Sinesio, Elisabetta Moneta, Marina Peperario, Anna Saba
& Eleonora Saggia Civitelli*

| | |
|--|-----------|
| Consumer perception of new products from farmed fish by means of free word association test | 61 |
|--|-----------|

Ana Jiménez, Maria Vallano, Luis Guerrero & Carolina Chaya

| | |
|---|-----------|
| L'impiego di web panel per la raccolta rapida delle opinioni dei consumatori | 67 |
|---|-----------|

Sabrina Di Marzo, Marcello De Stefano, Bruno Piccoli & Gian Paolo Zoboli

| | |
|--|------------|
| Emozioni e funzioni cognitive nello studio delle aspettative nei consumatori di vino: rilevazione e studio dei risultati dell'expectation test attraverso l'utilizzo degli strumenti della ricerca neuroscientifica | 73 |
| <i>Chiara Mignani, Matteo Bonfini, Lucia Irene Bailetti & Matteo Venerucci</i> | |
| Anche l'occhio vuole la sua parte: impatto della forma del contenitore sui giudizi percettivi di una bevanda al gusto di cola | 79 |
| <i>Annachiara Cavazzana, Eileen Hoffmann, Thomas Hummel & Antje Haehner</i> | |
| Salumi tradizionali e salumi light: atteggiamento del consumatore | 85 |
| <i>Serena Drago, Monica Borgogno, Luca Mazza & Simona Sanesi</i> | |
| Prodotti funzionali: impatto delle caratteristiche sensoriali e delle informazioni nutrizionali sulla disponibilità a pagare da parte del consumatore | 93 |
| <i>Agata Mazzaglia, Giocchino Pappalardo, Biagio Pecorino & Elena Arena</i> | |
| Strategie di riduzione del sodio nel pane: valutazione dell'efficacia sulla percezione del consumatore | 99 |
| <i>Elisabetta Moneta, Marina Peperario, Eleonora Saggia Civitelli, Valentina Narducci, Valeria Turfani & Fiorella Sinesio</i> | |
| Test sensoriali in età avanzata: valutazione di novel food proteici | 105 |
| <i>Marta Cianciabella, Matteo Alessandro Del Nobile, Amalia Conte, Alessandra Danza, Massimiliano Magli, Edoardo Gatti, Giulia Maria Daniele & Stefano Predieri</i> | |
| Accettabilità e piccantezza dei formaggi a pasta filata | 111 |
| <i>Nicola Condelli, Fabio Napolitano, Amelia Maria Riviezzi, Marisa Carmela Caruso & Ada Braghieri</i> | |
| Appropriatezza dell'associazione marchio-prodotto e valutazione dei determinanti. La scelta dei formaggi a pasta filata | 117 |
| <i>Ada Braghieri, Angela Carlucci, Amelia Maria Riviezzi, Gabriella Caporale, Nicoletta Piazzolla, Andrea Bragaglio & Fabio Napolitano</i> | |
| Effetto dell'informazione sulle aspettative dei consumatori e sull'accettabilità dei salami low fat | 123 |
| <i>Rosaria Marino, Antonella della Malva, Antonio Seccia, Mariangela Caroprese, Antonella Santillo, Agostino Sevi & Marzia Albenzio</i> | |
| Profili sensoriali e accettabilità da parte dei consumatori di prodotti innovativi a base di cacao | 129 |
| <i>Patrizia Salusti, Claudio Cantini, Marco Romi, Alessandra Francini & Luca Sebastiani</i> | |

Parte terza

LA DESCRIZIONE DELLE PROPRIETÀ SENSORIALI DEI PRODOTTI

| | |
|--|------------|
| Analisi sensoriale mediante test descrittivi statici, rapidi e dinamici per la valutazione della qualità dei frutti di ciliegio dolce | 137 |
| <i>Martina Pedrazzi, Massimiliano Magli, Stefano Tartarini, Stefano Lugli, Giulia Maria Daniele & Stefano Predieri</i> | |

| | |
|--|------------|
| L'applicazione dell'Analisi Descrittiva e del Temporal Dominance of Sensations nell'interpretazione delle preferenze del consumatore: il caso di bevande a ridotto tenore di zucchero | 145 |
| <i>Annamaria Recchia, Federica Russo, Gian Paolo Zoboli</i> | |
| Metodi sensoriali per la valutazione della shelf life | 153 |
| <i>Elena Torrieri, Nicoletta Antonella Miele, Stefania Volpe, Paolo Masi, Silvana Cavella & Rossella Di Monaco</i> | |
| Comunicare la qualità sensoriale del prosciutto cotto: confronto tra i profili generati dal panel addestrato e il giudizio dei consumatori | 159 |
| <i>Sara Barbieri, Sara Spinelli, Alessandra Bendini, Rosa Palagano, Giovanna Cosenza & Tullia Gallina Toschi</i> | |
| Caratterizzazione sensoriale e percezione dei consumatori di kefir d'acqua con proprietà antiossidanti | 165 |
| <i>Anna Garavaldi & Valeria Musi</i> | |
| Metodi descrittivi rapidi per la valutazione della qualità sensoriale: il caso dei pomodori pelati in scatola | 171 |
| <i>Sharon Puleo, Rossella Di Monaco, Hannah Shu, Nicoletta Antonella Miele, Silvana Cavella & Paolo Masi</i> | |
| Gli effetti dell'introduzione di farina di insetti nella dieta sul profilo sensoriale statico e dinamico della trota iridea | 177 |
| <i>Renzo Fusi, Monica Borgogno, Caterina Dinnella, Valeria Iaconisi, Giuliana Parisi & Erminio Monteleone</i> | |
| Metodologie sensoriali tradizionali ed innovative per lo studio della preferenza del consumatore in prodotti da forno | 183 |
| <i>Ada Dolce & Antonio Mincione</i> | |
| Caratterizzazione sensoriale della passata di pomodoro di Montagano (Molise) | 189 |
| <i>Cosimo Carmine Cassetta & Nicola Mottola</i> | |
| Su Porcheddu piatto nazionale della Sardegna: aspetti sensoriali del suinetto da latte trattato termicamente | 195 |
| <i>Riccardo Di Salvo, Marco Acciari, Martino Delrio, Giovanni Piredda, Carlo Piga, Antonello Salis & Sebastiano Porcu</i> | |
| Realizzazione di una scheda di valutazione sensoriale per la farina di castagne | 203 |
| <i>Claudio Cantini, Patrizia Salusti, Marco Romi & Fausto Costagli</i> | |
| Qualità sensoriale di diversi succhi di mela monovarietali | 207 |
| <i>Lidia Lozano & Walter Guerra</i> | |
| Caratterizzazione sensoriale e test sui consumatori di olive da tavola del germoplasma sardo trasformate al naturale | 211 |
| <i>Fabio Piras, Marco Campus, Riccardo Di Salvo, Emanuele Cauli, Piergiorgio Sedda & Roberto Zurru</i> | |

Parte quarta

**COMPOSIZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E PROPRIETÀ SENSORIALI:
STUDI STRUMENTALI E SENSORIALI**

| | |
|--|------------|
| Combinazione di dati sensoriali e strumentali per lo studio delle caratteristiche di un olio vergine di oliva | 219 |
| <i>Alessandra Bendini</i> | |
| La percezione del gusto dolce nella mela: una visione multivariata | 225 |
| <i>Eugenio Aprea, Mathilde Charles, Isabella Endrizzi, Maria Laura Corollaro, Emanuela Betta, Franco Biasioli & Flavia Gasperi</i> | |
| Effetto dell'integrazione alimentare con tannini di diversa natura sul contenuto di scatolo e indolo e sul profilo sensoriale del grasso e della carne di agnello | 231 |
| <i>Saida Favotto, Silvia Del Bianco, Angela Sepulcri, Barbara Piani, Luca Campidonico, Shaaed Salami, Bernardo Valenti, Giuseppe Luciano & Edi Piasentier</i> | |
| Valutazione degli odori sgradevoli nelle lavastoviglie | 237 |
| <i>Edoardo Gatti, Massimiliano Magli, Marta Cianciabella, Maurizio Benzo, Dino Bongini & Stefano Predieri</i> | |
| Alterazioni cromatiche in cosmetica: percezione sensoriale e misurazioni strumentali | 243 |
| <i>Isabella Endrizzi, Eugenio Aprea, Mathilde C. Charles, Eva Munter, Jessica Zambanini, Emanuela Betta, Luigi Miori & Flavia Gasperi</i> | |
| Caratterizzazione sensoriale e resa casearia di latte e formaggio ottenuti da bovine alimentate con farina di estrazione di colza | 249 |
| <i>Valeria Musi, Anna Garavaldi, Elena Bortolazzo, Mattia Fustini & Emiliana Antenucci</i> | |
| Profilo chimico e sensoriale di quattro antiche varietà di uve aromatiche sarde | 255 |
| <i>Maria Carla Cravero, Federica Bonello, Maurizio Petrozziello, Alessandro Caprio, Maria Rosa Lottero, Lovicu Giovanni, Fabio Piras & Giorgia Damasco</i> | |
| Valutazione sensoriale e strumentale di un prodotto tipico: il salame di Mora Romagnola | 261 |
| <i>Federica Tesini, Enrico Valli, Federica Sgarzi, Alessandra Bendini & Tullia Gallina Toschi</i> | |
| Test CATA e analisi strumentale su pani prodotti con siero ovino: può esistere una correlazione fra i dati? | 267 |
| <i>Nicola Secchi, Costantino Fadda, Paola Conte, Simonetta Fois, Pasquale Catzeddu, Antonio Piga, Anna Maria Sanguinetti & Alessandra Del Caro</i> | |
| La texture del chewing-gum al primo morso: un approccio sensoriale-strumentale | 273 |
| <i>Maria Laura Corollaro, Marina Muccioli, Eugenio Aprea, Flavia Gasperi, Ivano Caprioli & Marco Delmonte</i> | |
| Semola di grani antichi addizionata con farina d'orzo per la produzione di pasta funzionale | 279 |
| <i>Elena Arena, Giuseppe Di Miceli, Alfonso Frenda, Paolo Ruisi & Agata Mazzaglia</i> | |

| | |
|---|------------|
| Valutazione di idoneità di una DOC/DOCG: supporto dell'analisi sensoriale, chimica e del naso elettronico alle commissioni di degustazione | 285 |
| <i>Deborah Franceschi, Simone Vincenzi, Vasco Boatto & Marco Bravi</i> | |
| Valutazione sensoriale e chimico-merceologica delle varietà di riso da risotto Carnaroli e Baldo coltivati in sette distinti areali | 291 |
| <i>Laura Galassi, Cinzia Simonelli, Mauro Cormegna & Piergiorgio Bianchi</i> | |
| Uno studio sulle interazioni multisensoriali nella mela | 297 |
| <i>Mathilde Charles, Isabella Endrizzi, Eugenio Aprea, Jessica Zambanini, Emanuela Betta & Flavia Gasperi</i> | |
| Parte quinta | |
| PREMIO SISS GIOVANI RICERCATORI 2016 | |
| & PREMIO ADACTA INTERNATIONAL IN SENSORY & CONSUMER SCIENCE IN MEMORIA DI ANNALISA INTERMOIA | |
| Sensibilità gustativa e interazioni multisensoriali in relazione allo stato nutrizionale | 305 |
| <i>Cristina Proserpio, Monica Laureati & Ella Pagliarini</i> | |
| Un approccio implicito per la valutazione delle attitudini verso piatti a base vegetale e animale | 311 |
| <i>Danny Ciceri, Renzo Fusi, Caterina Dinnella, Tessa Marzi, Sara Spinelli & Erminio Monteleone</i> | |
| Saper capire e regolare le proprie emozioni: evidenze dalle neuroscienze | 317 |
| <i>Alessandra De Toffoli, Tessa Marzi, Sara Spinelli, Erminio Monteleone & Maria Pia Viggiano</i> | |
| Studio dell'applicabilità di un protocollo elettroencefalografico nella valutazione del gradimento estetico di prodotto | 323 |
| <i>Lapo Pierguidi, Stefania Righi, Giorgio Gronchi, Erminio Monteleone & Maria Pia Viggiano</i> | |
| L'analisi dell'immagine applicata alla valutazione delle papille fungiformi | 329 |
| <i>Maria Piochi, Caterina Dinnella, Luisa Torri, Camilla Masi, Valérie Lengarde Amlé & Erminio Monteleone</i> | |
| Il programma del VI Convegno Nazionale SISS | 335 |