**La variazione individuale nei responsi di intensità: bias da correggere
o informazione da interpretare?**

Caterina Dinnella

*Dipartimento DAGRI - Università degli Studi di Firenze*

\*autore corrispondente: caterina.dinnella@unifi.it

Le proprietà sensoriali del cibo rappresentano fra i più importanti segnali che concorrono a definire la preferenza alimentare. La valenza edonica delle sensazioni indotte dal cibo viene modulata dall’intensità con la quale vengono percepite. Una sensazione sgradita può o meno compromettere l’accettabilità di un cibo a seconda dell’intensità alla quale viene percepita, allo stesso modo una sensazione gradevole se percepita ad un’intensità giudicata eccessiva può provocare la diminuzione del gradimento. Esiste una grande variabilità individuale nella percezione dell’intensità e molti studi hanno indagato sia le relazioni che intercorrono fra la sensibilità agli stimoli e la preferenza, che i meccanismi sottesi alla variazione dell’intensità percepita. La prospettiva comunemente adottata considera le associazioni fra le variabili individuali di natura fisiologica, anatomica e biochimica del sistema percettivo periferico e l’intensità percepita degli stimoli. Nonostante lo sforzo profuso non esistono evidenze univoche su questo argomento e i modelli causali hanno dimostrato un trascurabile potere predittivo. Questo ha portato ad allargare il campo di indagine ad altre dimensioni quali le variazioni individuali per le attitudini e i tratti psicologici. Una sensazione sgradevole, es. l’amaro, può generare un livello di allarme e quindi essere percepita ad un livello elevato di intensità nelle persone che presentano un atteggiamento più conservativo nei confronti del cibo e sono riluttanti a provare cibi sconosciuti. Allo stesso modo, la valenza negativa dell’amaro o dell’astringenza in uno specifico contesto (es. nei vegetali) può risultare attenuata nelle persone con elevata attitudine per gli aspetti salutistici del cibo ed essere riportata ad un’intensità più bassa.
L’intensità percepita non sembra essere una risposta “rigida” dettata dall’entità delle interazioni stimolo/recettore ma piuttosto un responso complesso che integra e sintetizza le diverse dimensioni che descrivono la variabilità individuale. Queste considerazioni aprono nuove domande di ricerca: 1. Come possiamo identificare e misurare il contributo delle diverse variabili coinvolte? 2. Quale importanza riveste la natura dello stimolo (soluzioni modello vs cibi reali)? 3. Quali sono i criteri da adottare per selezionare il campione sul quale condurre l’indagine (es. numerosità, fattori sociodemografici, profilo psico-attitudinale)?

**Keywords**: variabilità individuale, intensità, preferenza