

Il team di ricerca del Laboratorio di Analisi Sensoriale guidato dal Prof. Erminio Monteleone presso la sezione di Tecnologie Alimentari della Scuola di Agraria (Università di Firenze) è partner in un progetto internazionale finanziato dalla Comunità Europea chiamato veggiEAT.

Il progetto nasce dalla riconosciuta discrepanza nei paesi dell'UE fra il consumo di vegetali raccomandato e quello effettivo, decisamente inferiore a quanto opportuno per una dieta corretta. Il progetto ha lo scopo di studiare i fattori che determinano la preferenza ed il consumo di vegetali in diverse fasce di popolazione in 4 diversi paesi europei (Italia, Francia, Danimarca e Inghilterra). La finalità del progetto è dunque quella di avere a disposizione informazioni che aiutino a promuovere uno stile alimentare corretto. In particolare si vogliono mettere a punto piatti e ricette adatti ad essere utilizzati nei sistemi di ristorazione istituzionalizzata che risultino graditi e incoraggino la stabile introduzione nella dieta di prodotti vegetali.

Nell'area di Firenze, a partire dall'inizio di ottobre, il team del Laboratorio di Analisi Sensoriale effettuerà dei test sensoriali che hanno lo scopo di raccogliere informazioni sui fattori che influenzano la preferenza e la percezione dei vegetali da parte degli adolescenti e degli anziani. La sperimentazione a Firenze coinvolgerà complessivamente circa 100 adolescenti di età compresa fra i 12 e 16 anni e circa 100 soggetti di età superiore a 65 anni.

I test con gli adolescenti coinvolgeranno gli alunni del Liceo E.M. Agnoletti di Sesto Fiorentino a partire la lunedì 06 ottobre

I test con gli over 65 coinvolgeranno gli ospiti della Residenza per anziani il Bobolino (Firenze) a partire la mercoledì 01 ottobre.

Durante i test verranno valutati diversi campioni di piselli o di mais dolce in scatola le cui proprietà sensoriali sono state descritte da un panel addestrato presso il Laboratorio.

Il test si articola nelle seguenti fasi

- test di gradimento nel quale ai partecipanti viene chiesto di assaggiare i campioni (piselli o mais dolce in scatola) ed esprimere il proprio gradimento
  
- test di "categorizzazione" chiamato sorting nel quale i soggetti assaggiano i campioni e liberamente formano gruppi in base alla soggettiva percezione delle similitudini e delle differenze fra i prodotti
  
- Compilazione di un questionario appositamente messo a punto per ottenere informazioni sulle abitudini alimentari dei soggetti e sui personali convincimenti ed attitudini nei confronti del cibo

Dall'analisi complessiva di questi diversi set di dati otterranno informazioni su:

quali sono le proprietà sensoriali che per i consumatori finali sono importanti ai fini dell'accettabilità dei prodotti

come complessivamente i consumatori percepiscono le proprietà sensoriali dei diversi prodotti

come differenze individuali di comportamento e convincimenti così come rilevate nel questionario possono influenzare la percezione ed il gradimento per i prodotti studiati

Inoltre il paragone fra i dati dei test svolti nei diversi paesi UE coinvolti nel progetto consente di ottenere informazioni cross-culturali su percezione, consumo ed accettabilità dei vegetali.

Il 16 e 17 ottobre 2014 si terrà a Firenze presso la sala del rettorato dell'Ateneo fiorentino la riunione annuale dei partner alla quale parteciperanno tutti i ricercatori europei coinvolti nel progetto. Interverrà il prorettore alla ricerca dell'Università di Firenze Elisabetta Cerbai.

Sul sito <http://microsites.bournemouth.ac.uk/veggieat/> si possono trovare ulteriori informazioni relative al progetto veggIEAT.