
[F13]

**Oli aromatizzati abbinati a preparazioni gastronomiche:
studio esplorativo sulle preferenze e la disponibilità di soggetti italiani
a provare ed acquistare**

Tura M.^{1,2*}, Roccatello R.², Lazzarini C.³, Valli E.^{2,3}, Bendini A.^{2,3}, Gallina Toschi T.^{1,2}

¹*Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari,
Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, Bologna*

²*Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale sull'Agroalimentare,
Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, Cesena*

³*Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari,
Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, Cesena*

Gli oli aromatizzati, la cui definizione merceologica è “*condimento a base di olio... aromatizzato a...*”, rappresentano una forma versatile di condimento impiegata in cucina. L'approccio del “*food pairing*” può essere adottato per esplorare le possibili combinazioni tra oli aromatizzati e preparazioni gastronomiche.

In questo studio, 329 consumatori residenti in Italia (76,8% donne) hanno completato un questionario online strutturato con due obiettivi principali: comprendere i potenziali abbinamenti di tre tipi di oli aromatizzati (olio extra vergine di oliva all'arancia e al pomodoro, e olio di semi di canapa alla canapa) con diverse preparazioni gastronomiche tramite domande impostate utilizzando il metodo CATA (Check-All-That-Apply), e investigare la disponibilità a provare e acquistare tali oli. Inoltre, ai partecipanti sono state sottoposte domande mirate a valutare la frequenza di consumo di oli aromatizzati, l'attitudine verso l'utilizzo di sottoprodotti della filiera industria agro-alimentare come ingredienti e a misurare il grado di sostenibilità negli acquisti (scala Consumer Sustainability Consciousness, CSC) e di neofobia alimentare. Dall'analisi dei dati CATA (test Q di Cochran) è emerso che l'olio all'arancia è stato principalmente abbinato a “finocchio crudo o cotto” e “verdure in insalata”, invece il pane è stato soprattutto associato sia all'olio al pomodoro che all'olio alla canapa. Infine, mediante l'analisi della disponibilità a provare e acquistare questi tre oli utilizzando la regressione lineare multipla, sono stati identificati alcuni fattori che le influenzano: l'età, l'attitudine verso l'utilizzo di sottoprodotti della filiera agro-alimentare nella formulazione di alimenti e la neofobia alimentare.

In conclusione, questo studio fornisce una panoramica su come gli oli aromatizzati possano essere integrati nelle preparazioni gastronomiche, oltre a identificare quali consumatrici o consumatori sarebbero più interessati ad acquistarli e utilizzarli.

Il presente lavoro è stato condotto nel contesto del progetto ONFOODS (codice progetto PE00000003, www.onfoods.it).

Keywords: oli aromatizzati, food pairing, preferenze dei consumatori, disponibilità ad acquistare

Indice

Abstract del VIII Convegno Nazionale SISS

SESSIONE I: SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI SALUTARI E SOSTENIBILI E STRATEGIE PER RIDURRE GLI SPRECHI ALIMENTARI: SOLUZIONI SU MISURA PER I CONSUMATORI, SCELTA E PERCEZIONE DEI NUOVI PRODOTTI

[O1.1] Dallo scarto alla tavola: preferenze dei consumatori per gli alimenti upcycled
Asioli D.

[O1.2] Fenotipi gustativi e abitudini alimentari: un'analisi clusterizzata per genere
Cattaneo C. , Spinelli S., Dinnella C., Proserpio C., Monteleone E., Pagliarini E., Laureati M.*

[O1.3] Dai concetti al mercato: integrazione delle scienze sensoriali e della co-creazione nello sviluppo di prodotti carnei su misura per i flessitari
Pierguidi L. , Domenici M., Spinelli S., Dinnella C., Monteleone E.*

[O1.4] Riduzione progressiva del sodio/zucchero negli alimenti: applicazione, efficacia, differenze individuali
Sinesio F. , Moneta E., Peparaio M., Saggia Civitelli E., Comitato R.*

[O1.5] Esigenze sensoriali di soggetti affetti da fenilchetonuria
*Russo G.L., Puleo S., Cavella S., Di Monaco R.**

[O1.6] Barriere socio-culturali, psicologiche, sensoriali ed affettive nel panorama dell'innovazione alimentare in Italia - Sviluppo di questionario
Galli B.D. , Gasperi F., Endrizzi I.*

SESSIONE II: FUORI DAGLI SCHEMI: SINERGIE E NUOVE PROSPETTIVE DI COLLABORAZIONE PER LE SCIENZE SENSORIALI

[O2.1] Co-creare conoscenze di qualità: il progetto Making Eat Together
Quaglia A.P.

[O2.2] Sviluppo di una nuova tipologia di formaggio ovino o caprino destinato ai giovani consumatori "youth friendly"
Di Salvo R. , Carboni M.R., Mura L., Posadinu M., Pes M., Piga C.*

[O2.3] È possibile migliorare la qualità dei giudizi delle commissioni di degustazione dei vini?
Del Caro A.

SESSIONE III: METODOLOGIE EMERGENTI PER LE SCIENZE SENSORIALI: DAL REMOTE TESTING ALL'ARTIFICIAL INTELLIGENCE

[O3.1] An Optimized Food Experience through Sensory & Consumer Science
Hopfer H.

[O3.2] Workshop: Artificial Intelligence & sensory e consumer science

[O3.3] L'impiego di strumenti basati sull'Intelligenza Artificiale (AI) nel campo delle analisi sensoriali e della scienza del consumatore
*Piga C. *, Mura L., Paschino L.*

SESSIONE IV: LA MODULAZIONE DELLA RISPOSTA PERCETTIVA: TRA GENOTIPO E FENOTIPO

[O4.1] Basi funzionali e genetiche della variabilità gustativa
Tomassini Barbarossa I.

[O4.2] Genetica del gusto: risultati preliminari e nuove prospettive dal progetto Italian Taste
*Concas M.P., Spinelli S., Pecori A., Pizzoleo G., Camarda S., Nardone G.G., Monteleone E., Gasparini P. *, Dinnella C. per conto del progetto Italian Taste*

[O4.3] Migliore sensibilità sensoriale negli individui non vedenti: mito o realtà?
Proserpio C., Pagliarini E.

[O4.4] Le alterazioni gustative nei pazienti oncologici sottoposti a terapia antitumorale: esplorazione di tratti di personalità, atteggiamenti e risposte edonico-sensoriali
*Lippi A. *, Spinelli S., Giboreau A., Hebert C., Dialo K., Cougny A., Touati K., Debaigt C., Gama A., Piquet M., Plantard C., Dinnella C., Mourier V., Monteleone E.*

[O4.5] La metilazione del gene che codifica per la proteina salivare gustina, fattore trofico delle papille gustative, influenza la sua espressione salivare
*Melis M. *, Loi E., Zavattari P., Tomassini Barbarossa I.*

[O4.6] Relazione tra percezione olfattiva e tratti psicologici e malattie neurodegenerative in una popolazione italiana
*Concas M.P., Camarda S., Pizzoleo G., Gasparini P. **

FLASH PRESENTATIONS

SESSIONE I: SCIENZE SENSORIALI, SALUTE E SOSTENIBILITÀ I

[F1] Consapevolezza, comprensione e credenze dei termini di durabilità nei consumatori italiani e implicazioni sugli sprechi alimentari domestici
*Cliceri D. *, Pedrotti M., Biasioli F., Gasperi F., Endrizzi I.*

[F2] Uso della Penalty Analysis nella ottimizzazione di uno yogurt da latte ovino addizionato con un sottoprodotto dell'industria della lavorazione del liquore di mirto
*Carboni A., Cabizza R. *, Urgeghe P.P., Milella G., Del Caro A*

[F3] Verso un'alimentazione sostenibile: valutazione delle attitudini dei consumatori verso prodotti vegetali analoghi del pesce

*Appiani M., Cattaneo C., Proserpio C., Pagliarini E., Laureati M.**

[F4] Studio sulle scelte alimentari degli adolescenti considerando i diversi livelli di neofobia

Fontana L., Endrizzi I., Menghi L., Bontempo L., Gasperi F.*

[F5] Differenze percettive su pane gluten free con polline d'api tra panel celiaci e non celiaci

*Conte P., Fadda C., Cannas M., Piga A., Del Caro A.**

[F6] Percezione sensoriale ed edonica di dolci da ricorrenza gluten-free: confronto tra soggetti celiaci e non celiaci

Fusi R., Spinelli S., Pierguidi L., Monteleone E., Dinnella C.*

SESSIONE II: NUOVE METODOLOGIE DELLE SCIENZE SENSORIALI

[F7] Segmentazione psicografica e analisi del testo: il caso della birra ideale

Pierguidi L., Spinelli S., Monteleone E., Dinnella C.*

[F8] Violin Plot e Sankey Diagram, due strumenti intuitivi per esplorare le preferenze dei consumatori

Fiorile G., Ramos Lima I., Balata G., Piga C.*

[F9] Il metodo del Text Highlighting per misurare le attitudini alla sostenibilità: vantaggi e limitazioni

Boci E., Dinnella C., Verdi L., Venturi M., Monteleone E., Spinelli S.*

[F10] Studio della conservabilità del sughero grezzo attraverso l'analisi sensoriale olfattiva dal periodo post-decortica al pre-condizionamento

Vilia A., Giua M.I., Di Salvo R.*

SESSIONE III: SCIENZE SENSORIALI, SALUTE E SOSTENIBILITÀ II

[F11] Risultati preliminari della realizzazione di una tisana funzionale a base di luppolo

Cravero M.C., Bonello F.*, Celi E., Carbone K.*

[F12] Analisi sensoriale di un pane funzionale arricchito con farina di carciofo: test CATA e accettabilità

Campus M., Fois S., Catzeddu P., Sanna M.*

[F13] Oli aromatizzati abbinati a preparazioni gastronomiche:

studio esplorativo sulle preferenze e la disponibilità di soggetti italiani a provare ed acquistare

Tura M., Roccatello R., Lazzarini C., Valli E., Bendini A., Gallina Toschi T.*

CANDIDATI AL PREMIO SISS GIOVANI RICERCATORI 2024 E PREMIO ADACTA INTERNATIONAL IN SENSORY & CONSUMER SCIENCE

[PGR.1] Le alterazioni del gusto in pazienti oncologici sottoposti a chemioterapia: aspetti metodologici e fattori di rischio per il loro sviluppo

Rorandelli C., Di Meglio J., Dinnella C., Monteleone E., Doni L., Guarino A., Gambale E., De Sanctis R., Gerosa R., Tiberio P., Meattini I., Visani L., Roviello G., Spinelli S.*

[PGR.2] Etichette digitali per comunicare la sostenibilità del vino: impatto sulla risposta emozionale e edonica dei consumatori

Cela N., Ghisolfi C., Nervo C., Torri L.*

[PGR.3] Catturare le dinamiche sensoriali ed emozionali di creme cosmetiche durante il loro utilizzo mediante i metodi Temporal Dominance of Sensations (TDS), Temporal Dominance of Emotions (TDE) e Temporal Dominance of Emoji (TDEM)

Giuffrè M.R., Pierguidi L., Coubart A., Morizet D., Charbonneau A., Dinnella C., Monteleone E., Spinelli S.*

[PGR.4] Interazione cross-modale tra gusto e olfatto: lo strano caso dei chewing gum “al sapore di COVID”

Rabitti N.S., Sottocorno C., Pannitteri C.R., Corollaro M.L., Sarrica A.*

[PGR.5] Evitare il contrasto edonico tra pasti scolastici a base vegetale è associato a un maggior gradimento, consumo ed emozioni positive ad alto arousal durante l'esposizione ripetuta

Kokkorou M., Dinnella C., Spinelli S., Wollgast J., Maragkoudakis P., Monteleone E.*

[PGR.6] Fonti proteiche alternative come ingredienti di mangimi sostenibili:

percezione e gradimento dei consumatori verso petti di pollo provenienti da animali alimentati con microalghe disidratate o larve di mosca soldato nera

Roccatello R., Tura M., Aprea E., Dabbou S., Soglia F., Sirri F., Gallina Toschi T.*

[PGR.7] Cambiamenti delle preferenze alimentari e delle emozioni elicitate dai cibi in pazienti oncologici con alterazioni chemosensoriali nelle fasi iniziali del trattamento antineoplastico

Di Meglio J., Rorandelli C., Dinnella C., Monteleone E., Doni L., Guarino A., Gambale E., De Giorgi V., Zuccaro B., De Sanctis R., Gerosa R., Tiberio P., Meattini I., Visani L., Roviello G., Spinelli S.*

[PGR.8] Studio delle determinanti sensoriali e comportamentali del gradimento di prodotti vegetali analoghi del pesce

Appiani M., Cattaneo C., Proserpio C., Pagliarini E., Laureati M.*

[PGR.9] Influenza del Thermal Taster Status sulla reattività ai gusti prototipici e alle sensazioni chemestetiche in soluzioni acquose a diverse temperature

Chirilli C., Cela N., Migliavada R., Ricci M., Nervo C., Piochi M., Torri L.*

[PGR.10] Ripensare il food service negli ospedali oncologici: nuove direzioni per aumentare il gradimento e ridurre gli sprechi alimentari

Lippi A., Spinelli S., Dinnella C., Giboreau A., Mourier V., Monteleone E.*

[PGR.11] Applicazione dell'ANOVA-Simultaneous Component Analysis (ASCA) ai dati da analisi sensoriali dinamiche

Ricci M., Barbesino A., Torri L.*

POSTER

[P.1] Sostenibilità e innovazione: produzione di snack da sottoprodotti della filiera del tonno

Puleo S., Di Monaco R., Russo G.L., Masi P.*

[P.2] Un'alternativa funzionale alla cioccolata: proprietà sensoriali e nutrizionali della cioccolata arricchita con farina di vinaccia

Medoro C., Cianciabella M., Predieri S., Angilè F., Gerardi C.*

[P.3] Valutazione sensoriale e strumentale di prodotti da forno formulati con fonti proteiche alternative

Bendini A., Roccatello R., Tura M., Valli E., Athanassiou C., Rumbos C., Gallina Toschi T.*

[P.4] Percezione del consumatore per i filetti di trote e orate alimentate con mangimi innovativi

Favotto S., Corazzin M., Piasentier E., Paolin D., Cardinaletti G.*

[P.5] Effetto della gestione della chioma in vigneto sul profilo sensoriale di vini rossi

Santoro E., Clicerì D., Faralli M., Roman T., Carlin S., Bertamini M., Gasperi F.

[P.6] Profilo sensoriale di paste acide ottenute con l'impiego di lieviti non convenzionali

*Tolu V., Piras D., Piu P.P., Fois S., Catzeddu P., Roggio T., Sanna M.**

[P.7] Predizione della freschezza dei vegetali percepita dai consumatori mediante analisi sensoriale e strumentale

Clicerì D., Pedrotti M., Endrizzi I., Khomenko I., Betta E., Aprea E., Biasioli F., Gasperi F.*

[P.8] Caratterizzazione sensoriale di formaggi prodotti con una coltura starter biodivera

Mura L., Piga C., Carboni M.R., Dedola A., Chessa L., Pes M., Di Salvo R.*

[P.9] Caratterizzazione nutraceutica e sensoriale di paté di olive destinati allo sviluppo di un alimento innovativo con finalità di soccorso

Bacceli M., Lanza B., Di Loreto G., Cichelli A.*

[P.10] Caratterizzazione sensoriale e analisi strumentale del profilo aromatico per la valorizzazione di succhi africani di tamarillo

Garcia Salas P., Tura M., Valli E., Kogi-Makau W., Okoth M.W., Bensmail E., Setti M., Gallina Toschi T.*

[P.11] Impiego di vecchie varietà di grano per la produzione di birra artigianale: valutazione chimico fisica e sensoriale

Farbo M.G., Sanna M., Valentoni A., Piu P., Pretti L.*

[P.12] Caratterizzazione sensoriale, strumentale e microbiologica di “Parmigiano Reggiano DOP” prodotto con latte da bovine alimentate con diete differenti
Gagliano M.A., Tura M., Soglia F., Cevoli C., Barbieri S., Braschi G., Patrignani F., Bendini A., Petracci M., Gallina Toschi T., Valli E.*

[P.13] Caratterizzazione sensoriale di quattro tipi di paté di dorso e fegato di rana toro (Aquarana catesbeiana), con l’aggiunta di nutraceutici
Magalhaes G. L.R., Piasentier E., Corazzin M., De Fatima Marques de Mesquita E., Favotto S., Keller M.L.A., Aronovich M., Monteiro de Barros da Cruz Machado A.C., Moebus Farias V.*

[P.14] Consumer perception of additive-free horseradish preserve
Bianchi F., Kofler A., Marchetti G.M., Arbore A., Vanzo E.M., Venir E.

[P.15] Rucola selvatica (*diplotaxis tenuifolia*). Caratteristiche sensoriali e differenze di gradimento nelle valutazioni come singolo ingrediente e come parte di una ricetta
Moneta E., Sinesio F., Peparaio M., Saggia Civitelli E., Raffo A.*

[P.16] Identità varietale e caratteristiche chimico-sensoriali: gli oli della zona storica del “Montiferru”
Campus M., Cauli E., Piras F., Pili G., Damasco G., Frongia F., Serreli M., Coni A., Sedda, P.*

[P.17] Differenze di genere nel legame tra percezione sensoriale e sintomi depressivi subclinici nella popolazione adolescente
Menghi L., Fontana L., Camarda S., Endrizzi I., Concas M.P., Gasparini P., Gasperi F.*