

abbinare il ranking e le scelte take-away, trattandosi entrambi di giudizi di preferenza.

La combinazione tra i giudizi edonici e la scelta take-away sembra fornire informazioni più attendibili per predire la preferenza dei prodotti alimentari.

**Keywords:** Gradimento, ordinamento, scelta, take-away

[P44]

## L'INTERAZIONE MULTISENSORIALE NELLA PERCEZIONE DELLA TEXTURE DELLA MELA

\*Nicola Pojer<sup>1, 2</sup>, M. Luisa Demattè<sup>1</sup>, Isabella Endrizzi<sup>1</sup>, Maria Laura Corollaro<sup>1</sup>, Emanuela Betta<sup>1</sup>, Franco Biasioli<sup>1</sup>, Massimiliano Zampini<sup>2</sup>, Flavia Gasperi<sup>1</sup>

<sup>1</sup> *Centro Ricerca ed Innovazione IASMA, Fondazione Edmund Mach, San Michele*

<sup>2</sup> *Dipartimento di Scienze della Cognizione e della Formazione, Rovereto*

Il ruolo del suono è determinante per l'accettabilità di alcune categorie di alimenti secchi e di prodotti vegetali ad elevato contenuto d'acqua. Zampini e Spence (2004), ad esempio, hanno dimostrato che la percezione della croccantezza e freschezza delle patatine è modulabile modificando il suono prodotto durante la masticazione.

In questo studio l'attenzione si è focalizzata sulle mele e su come la percezione di parametri di texture correlati o meno al suono (croccantezza e durezza) possa essere influenzata dal suono prodotto al primo morso.

In un primo test sono state scelte tre varietà di mela con profili di texture distinti (Renetta, Golden e Fuji). I partecipanti, indossando delle cuffie, mordevano i campioni di mela con gli incisivi stando vicini ad un microfono. Le alte frequenze del suono prodotto dal morso (2-20kHz) potevano essere ridotte (-12dB e -24dB) o lasciate invariate (0dB). I risultati indicano che l'intensità della croccantezza decresce in maniera significativa in tutte e 3 le tipologie di mela con le due attenuazione del suono.

Le condizioni sono state replicate in un secondo test limitandosi però alle due varietà di mela con valori di texture più estremi e introducendo la condizione di suono non amplificato (microfono spento) accanto ai livelli di attenuazione 0dB e -24dB già testati. I partecipanti valutavano oltre alla croccantezza anche la durezza. I risultati confermano la modulazione della percezione della croccantezza e indicano un interessante effetto del suono sulla durezza, un parametro non acustico valutato attraverso meccano-recettori: nel test la sua intensità si riduce infatti quando il microfono è spento rispetto a quando il suono non è manipolato.

Questa ricerca conferma il ruolo del suono nella percezione della croccantezza anche in cibi ad elevato contenuto d'acqua e dimostra, per la prima volta, l'influenza del suono nella valutazione di parametri non acustici (durezza), offrendo nuovi spunti allo studio sensoriale della mela.

**Keywords:** Croccantezza, durezza, percezione multisensoriale, mela, suono