

---

**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.<sup>1\*</sup>, Pedrotti M.<sup>2</sup>, Biasioli F.<sup>2</sup>, Gasperi F.<sup>1</sup>, Endrizzi I.<sup>2</sup><sup>1</sup>*C3A, Università degli Studi di Trento*<sup>2</sup>*Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige (TN)*

L'interpretazione non ottimale dei termini di durabilità dei prodotti alimentari contribuisce significativamente al problema degli sprechi alimentari domestici. Basandosi sulla 'Teoria della gerarchia degli effetti', questa indagine esplora i fattori che influenzano la comprensione da parte dei consumatori italiani dei termini di durabilità degli alimenti e le implicazioni sugli sprechi alimentari domestici.

Tramite un questionario online sono stati coinvolti 374 consumatori italiani (58.8% donne) garantendo una distribuzione di età rappresentativa del paese. Variabili riguardanti la sfera della consapevolezza, della comprensione e delle credenze rispetto ai termini di durabilità dei prodotti alimentari sono state considerate come fattori di influenza del consumo/scarto di prodotti alimentari. Inoltre, sono state raccolte informazioni sullo spreco alimentare domestico (frequenza, cause, strategie di prevenzione), congiuntamente a variabili socio-demografiche (es. genere, età, livello di istruzione).

Le fasi in cui si presta maggiore attenzione ai termini di durabilità sono l'acquisto (72.7% dei consumatori) e del consumo/preparazione (47.8%). Un aumento di età si associa negativamente all'attenzione al consumo ( $p=0.052$ ), mentre il livello di istruzione si associa positivamente ( $p=0.023$ ). Il 15.3% dei consumatori italiani non conosce la differenza tra "Da consumare preferibilmente entro" e "Da consumare entro", con una minore conoscenza nel genere maschile ( $p<0.001$ ). In generale, le credenze legate al significato dei termini sono identificate correttamente, con un effetto di età e genere ( $p<0.05$ ). È stata inoltre evidenziata un'associazione positiva tra errate credenze sui termini di durabilità e spreco alimentare.

Lo studio evidenzia che parte dei consumatori italiani manca di una comprensione adeguata dei termini di durabilità, tuttavia al di sopra della media europea. L'identificazione dei fattori più influenti, nonché delle caratteristiche demografiche

modulanti, può guidare efficacemente gli sforzi volti a ridurre gli sprechi alimentari domestici dei consumatori italiani.

Questa ricerca è parte del progetto "SISTERS" (Horizon 2020, GA101037796), mirato a ridurre gli sprechi lungo la catena alimentare europea.

**Keywords:** termini di durabilità, spreco alimentare, consumatori, teoria della gerarchia degli effetti

---

[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.

*Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Sassari*

Nell'ambito della valorizzazione dei sottoprodotti è stata messa a punto la produzione di uno yogurt funzionale da latte ovino intero addizionato con bacche esauste che residuano dalla produzione del liquore di mirto, essiccate e macinate. Dopo aver messo a punto la tecnologia di produzione dello yogurt addizionato e averne valutato le caratteristiche chimiche e reologiche, è stato effettuato un test di preferenza sugli attributi di consistenza, flavour e piacevolezza globale, comparandolo con un campione di controllo. Successivamente, lo yogurt è stato addizionato con inulina (3%), al fine di migliorarne le caratteristiche reologiche e con la lattasi (0,3%), al fine di contrastare l'amaro dovuto ai composti fenolici presenti nel mirto. Su un campione di 187 consumatori è stato effettuato un test utilizzando la scala JAR per valutare caratteristiche quali il colore, l'aroma di mirto, l'amaro, l'astringenza e la cremosità ed infine è stata valutata la preferenza. I dati sono stati elaborati con il metodo della Penalty Analysis che permette di identificare i drivers che guidano il miglioramento del prodotto, attraverso la relazione fra i punteggi ottenuti sulla scala JAR per le singole caratteristiche studiate e quelli derivati dai punteggi di preferenza. I risultati della Penalty Analysis mostrano che gli attributi aroma di mirto e acidità influenzano in maniera significativa la piacevolezza del prodotto. In particolare, la piacevolezza diminuisce quando l'aroma di mirto viene percepito non abbastanza intenso, e quando l'acidità viene valutata troppo intensa. Il colore e la cremosità sono stati valutati invece come "giusti" dalla maggior parte dei consumatori e non significativi alla Penalty Analysis. Lo yogurt è stato percepito come troppo amaro solo dal 7,49% dei giudici e circa il 22 % dei giudici ha percepito il campione troppo astringente ma in entrambi i casi la Penalty Analysis non risulta significativa.

**Keywords:** yogurt, latte ovino, mirto, JAR, Penalty analysis

---