

**Parola chiave: Percezione multimodale**

**Titolo: Variabilità individuale nella percezione dell'olio extravergine di oliva: sensazioni critiche e flavor**

**Autori: Clicerì, D., Aprea, E., Menghi, L., Endrizzi, I., Gasperi, F.**

### **Abstract**

La percezione di sensazioni critiche per l'accettabilità si è dimostrata variabile dal punto di vista individuale, modulando significativamente le preferenze alimentari. L'olio extravergine di oliva è un prodotto che include tra le più comuni sensazioni critiche gustative (amaro) e trigeminali (piccante, astringente). Una differente sensibilità a queste sensazioni suggerisce una differente percezione del prodotto durante il consumo, con possibili effetti sull'accettabilità.

Obiettivo principale dello studio è stato perciò investigare la presenza di differenze nella percezione temporale di sensazioni critiche per l'accettabilità nell'olio extravergine di oliva. Ulteriore obiettivo è stato quello di esplorare se le differenze percepite per le sensazioni critiche hanno effetto sulla percezione temporale del flavor.

La sensibilità individuale di 19 soggetti (età media: 45.2 anni, 9 donne) per amaro, piccante e astringente è stata misurata in doppia replica valutando per ogni attributo l'intensità su scala LMS di 5 soluzioni acquose (10 ml) a intensità crescente. Successivamente, i soggetti hanno familiarizzato con le proprietà sensoriali dei campioni di olio extravergine di oliva e sono stati addestrati al metodo T-CATA. In seguito alla calibrazione dei giudici su 7 descrittori (amaro, piccante, astringente, mandorla, carciofo, erba, pomodoro), il panel ha valutato 6 campioni di olio extravergine di oliva (3 g) in triplice replica.

Due cluster di soggetti a differente sensibilità verso le sensazioni critiche sono stati identificati. Per ogni attributo, le curve temporali di ogni campione sono state confrontate tra cluster, evidenziando un effetto della diversa sensibilità alle sensazioni critiche nel tempo. Complessivamente, i soggetti a maggiore sensibilità hanno selezionato con maggiore frequenza come appropriato gli attributi amaro, astringente e piccante, mentre con minore frequenza determinati attributi del flavor (p.es. pomodoro).

Lo studio ha evidenziato come le sensazioni critiche per l'accettabilità presenti nell'olio extravergine di oliva possano essere percepite diversamente durante il consumo in funzione della sensibilità individuale. Tale effetto può avere un ruolo nella percezione temporale del flavor e di conseguenza sull'esperienza di consumo, aspetto da tenere in considerazione per interpretare e incontrare le preferenze dei consumatori.

Ricerca finanziata dalla Fondazione Cariplo, programma "Agroalimentare e Ricerca" (AGER). Progetto AGER2-Rif.2016-0169, "Valorizzazione dei prodotti italiani derivanti dall'oliva attraverso tecniche Analitiche Innovative" - "VIOLIN".