

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., Peparajo 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 gustativa, 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., Ghisolfo 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 biodiversa

*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., Peparai 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.*

[P.5]

**Effetto della gestione della chioma in vigneto
sul profilo sensoriale di vini rossi**

Santoro E.^{1,2}, Cliceri D.¹, Faralli M.¹, Roman T.³, Carlin S.³,
Bertamini M.¹, Gasperi F.^{1,3}

¹*Centro Agricoltura Alimenti Ambiente, Università degli Studi di Trento,
San Michele all'Adige*

²*Dipartimento di Ingegneria Industriale, Università degli Studi di Padova, Padova*

³*Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige*

In viticoltura, un metodo per contrastare i danni del riscaldamento globale è la gestione della chioma per migliorare il microclima dei grappoli. Questo studio ha lo scopo di confrontare la qualità sensoriale dei vini ottenuti applicando diverse modalità di gestione della chioma in due vigneti (Cabernet Franc e Nermantis). Per ogni vitigno sono state applicate tre operazioni di gestione della chioma a verde; “*aperto*”: defogliazione totale a livello del grappolo; “*chiuso*”: nessuna cimatura ed “*aziendale*”: cimatura dei germogli. Le analisi sensoriali sono state condotte sui vini ottenuti da microvinificazione. In una prima sessione, i vini sono stati confrontati tramite il metodo triangolare, per valutare se il trattamento in vigneto induce differenze sensoriali nel vino a livello generale. Successivamente i vini sono stati descritti tramite il metodo rate-all-that-apply (RATA). Le valutazioni sensoriali sono state effettuate da un panel semi addestrato composto da studenti del secondo anno del corso di laurea Viticoltura e Enologia (n=55 test triangolare, n=56 test RATA). L'analisi dei dati del triangolare è stata eseguita utilizzando la distribuzione binomiale. Per il test RATA sono stati applicati: approcci multivariati basati sulla tecnica della permutazione per ricavare i descrittori significativi, dell'analisi delle componenti principali per la rappresentazione grafica dei risultati e il Test di Hotelling per testare la significatività delle differenze tra i campioni. Le analisi discriminanti hanno mostrato differenze statisticamente significative solo nel profilo olfattivo del Cabernet Franc. La valutazione descrittiva ha evidenziato come per entrambi i vitigni il trattamento “*aperto*” è risultato maggiormente caratterizzato da note olfattive floreali (es. fiori colorati) e il trattamento “*chiuso*” da note olfattive vegetali (es. erba fresca). Lo studio ha evidenziato che i metodi di gestione della chioma hanno influenzato la componente volatile dei vini. Tali differenze non sono state riscontrate all'assaggio, poiché altri fattori (es. gusto) possono aver mascherato le differenze riscontrate.

Keywords: cambiamenti climatici, viticoltura, gestione della chioma, test triangolare, test rate-all-that-apply
