

Analisi sensoriale: uno strumento strategico per il successo del prodotto

Contatti: Francesca Masino - francesca.masino@unimore.it
Giuseppe Montevvecchi - giuseppe.montevvecchi@unimore.it
Andrea Antonelli - andrea.antonelli@unimore.it
<http://www.biogest-siteia.unimore.it/>
[Catalogo delle Competenze](#) e [Progetti e Contratti di Ricerca](#)

ATTIVITÀ DI RICERCA

- Organizzazione di focus group per indagare e individuare diversi target di consumatori i driver di accettabilità e di rifiuto verso alimenti «nuovi», novel food, alimenti ottenuti con nuove tecnologie.
- Studio di profili sensoriali di bevande e prodotti alimentari con particolare attenzione ai metodi e alle procedure per l'addestramento di giudici e per lo sviluppo di vocabolari sensoriali *ad hoc* utilizzati per delineare profili sensoriali correlabile alla qualità del prodotto anche in relazione alle aspettative del consumatore.



SERVIZI OFFERTI

- Definizione di profili sensoriale di prodotti alimentari e bevande
- Preparazione di gruppi di assaggio addestrati secondo la norma ISO 8586:2014
- Sviluppo di vocabolari sensoriali
- Studi di consumer test
- Definizione dei limiti di accettabilità dei parametri sensoriali e valutazione del decadimento sensoriale nel tempo con panel di giudici addestrati