



OBIETTIVO

- Valutare l'indice di gradimento del consumatore nei confronti di 2 tipi di pasta da agricoltura biologica ed 1 tipo di pasta industriale;
- Abitudine di consumo: frequenza e tipologia di prodotto.
- Definire quali sono gli indicatori di qualità

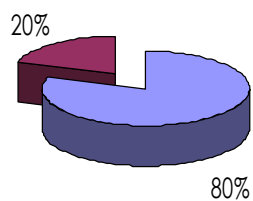


Centro Italiano di Analisi Sensoriale srl
Via Cuoio, 19 - 62024 Matelica (MC) tel./fax 0737 84215 www.analisesensoriale.it



Panel di Consumatori:

Uomini e donne, di età compresa tra 17 e 80 anni e residenti nel centro Italia.



Centro Italiano di Analisi Sensoriale srl
Via Cuoio, 19 - 62024 Matelica (MC) tel./fax 0737 84215 www.analisesensoriale.it



Campioni di pasta:

Campione 029

Pasta da agricoltura biologica trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura

Campione 476

Pasta da agricoltura biologica trafilata al teflon ed essiccata a bassa temperatura

Campione 351

Pasta commerciale trafilata al teflon ed essiccata ad alta temperatura

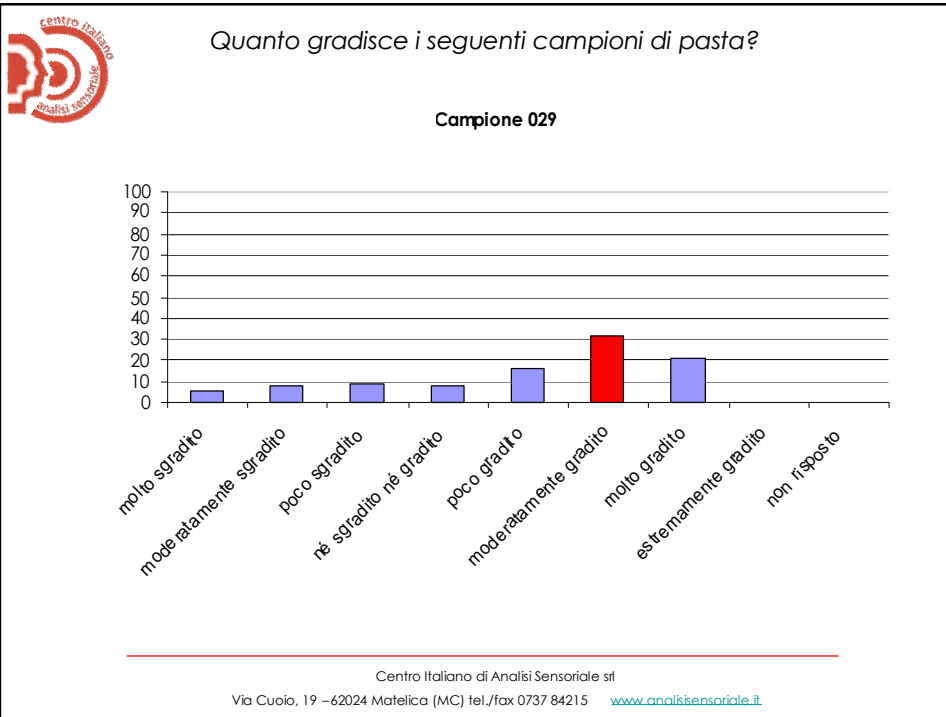


Centro Italiano di Analisi Sensoriale srl
Via Cuoio, 19 - 62024 Matelica (MC) tel./fax 0737 84215 www.analisensoriale.it



Risultati

Centro Italiano di Analisi Sensoriale srl
Via Cuoio, 19 - 62024 Matelica (MC) tel./fax 0737 84215 www.analisensoriale.it

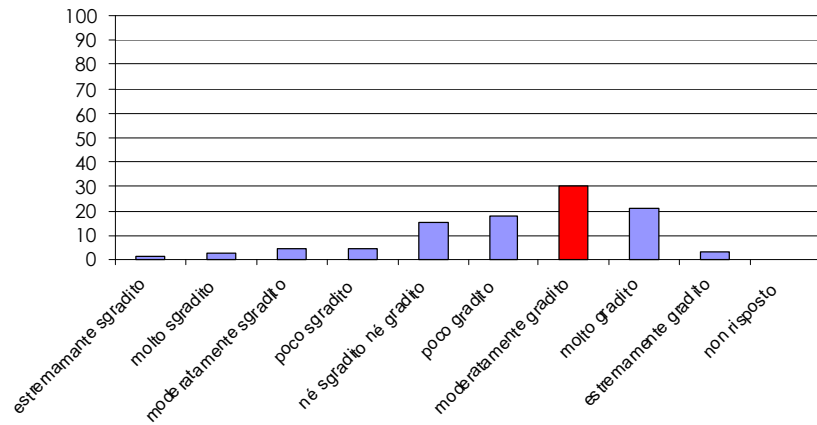


Like	&	Dislike
• Visivamente chiara;		• Salata;
• Dolce;		• Morbida;
• Delicata;		• Inodore;
• Odore (richiama la semola);		• Collosa;
• Consistenza;		• Scotta;
• Sapore;		• Consistenza;
• No collosa.		• Colore.

Centro Italiano di Analisi Sensoriale srl
Via Cuoio, 19 – 62024 Matelica (MC) tel./fax 0737 84215 www.analissensoriale.it



Campione 476



Centro Italiano di Analisi Sensoriale srl
Via Cuoio, 19 - 62024 Matelica (MC) tel./fax 0737 84215 www.analissensoriale.it



Like

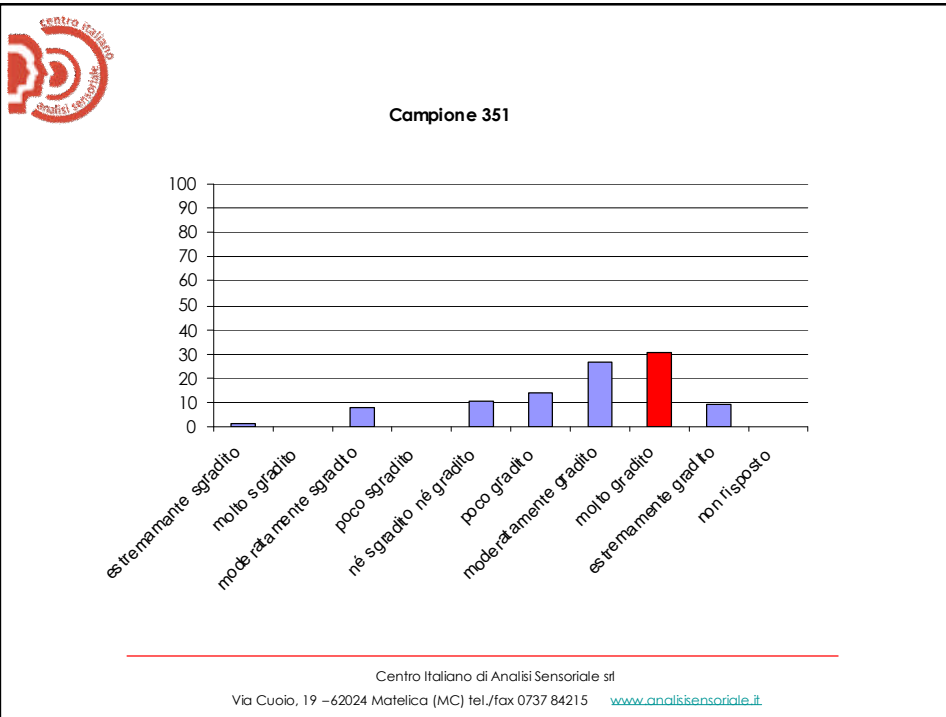
- Dolce;
- Rugosità;
- **Odore;**
- Colore;
- **Consistenza;**
- **Sapore;**
- Sapore di frumento;
- Elastica;
- Mantiene la cottura.

&

Dislike

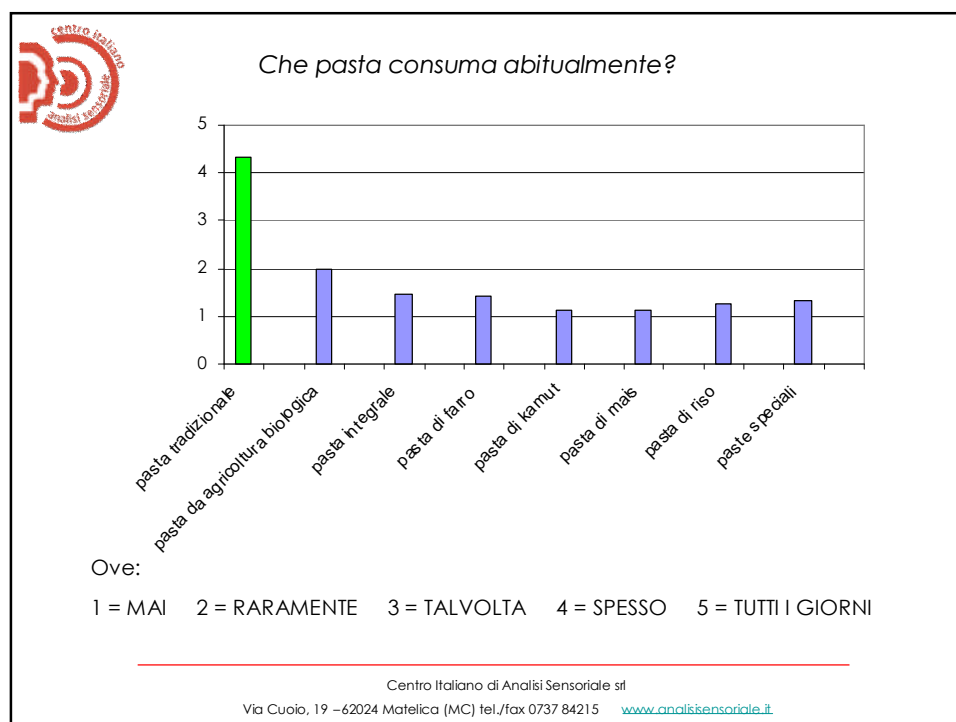
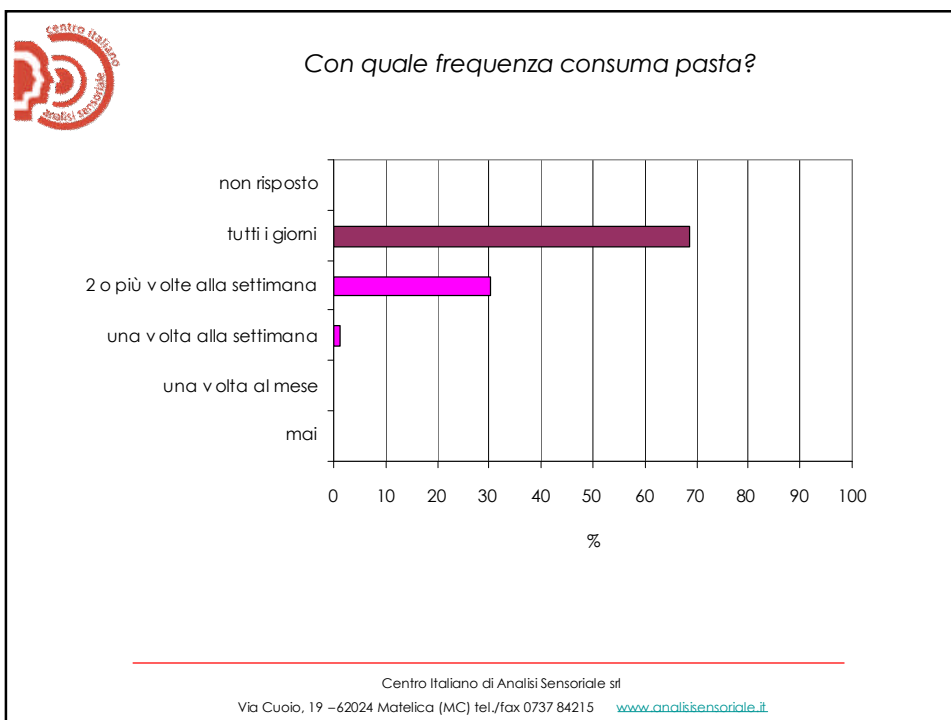
- **Insapore;**
- Gusto amaro;
- Dura;
- Inodore;
- **Collosa (farinosa, adesiva);**
- **Scotta;**
- **Consistenza;**
- **Colore.**

Centro Italiano di Analisi Sensoriale srl
Via Cuoio, 19 - 62024 Matelica (MC) tel./fax 0737 84215 www.analissensoriale.it



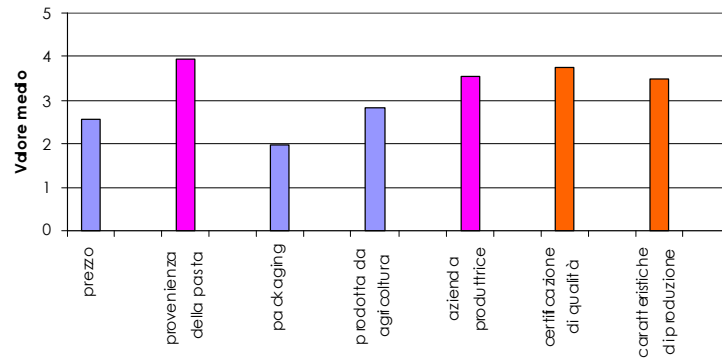
Like	&	Dislike
<ul style="list-style-type: none"> • Odore; • Colore; • Gusto; • Consistenza (elastica, mantiene la cottura); • Sapore; • Sapore di grano. 		<ul style="list-style-type: none"> • Inspida; • Gusto amaro; • Dura; • Inodore; • Collosa; • Consistenza; • Colore.

Centro Italiano di Analisi Sensoriale srl
Via Cuoio, 19 - 62024 Matelica (MC) tel./fax 0737 84215 www.analissensoriale.it





Che cosa è importante per lei nell'acquisto di pasta?



Centro Italiano di Analisi Sensoriale srl
Via Cuoio, 19 - 62024 Matelica (MC) tel./fax 0737 84215 www.analissensoriale.it



Conclusioni

Centro Italiano di Analisi Sensoriale srl
Via Cuoio, 19 - 62024 Matelica (MC) tel./fax 0737 84215 www.analissensoriale.it



♦ Il **campione 029** è "moderatamente gradita" dalla maggioranza dei consumatori, ma viene "molto gradita" soprattutto da un target giovane di consumatori (dai 20 ai 39 anni);

♦ Il **campione 476** è "moderatamente gradita" dalla maggioranza dei consumatori, ma risulta "poco gradita" o quasi indifferente ad un target di consumatori over 60;

♦ Il **campione 351** è "molto gradita" dalla maggioranza dei consumatori, ma viene "moderatamente gradita" soprattutto da un target giovane di consumatori (dai 20 ai 39 anni).

Centro Italiano di Analisi Sensoriale srl
Via Cuoio, 19 - 62024 Matelica (MC) tel./fax 0737 84215 www.analissensoriale.it



■ Il consumatore mangia pasta con frequenza giornaliera;

■ La pasta più consumata è quella tradizionale (semola di grano duro). La pasta da agricoltura biologica è comunque una tipologia di prodotto gradita ad un target di consumatori giovani;

■ La scelta del prodotto da acquistare viene fatta basandosi soprattutto sulla provenienza della pasta e quale azienda la produce.

■ I concetti di "certificazione di qualità" e di "caratteristiche di produzione", ritenuti importanti nella scelta del prodotto, sono da approfondire, perché possono essere associati più con la definizione di "qualità" della pasta che non con il loro proprio significato.

Centro Italiano di Analisi Sensoriale srl
Via Cuoio, 19 - 62024 Matelica (MC) tel./fax 0737 84215 www.analissensoriale.it