

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

Presentazione schede di gradimento per degustazione di prodotti panificati con pat  di oliva

18 MARZO 2022 — Seminario «Consumer test su prodotti panificati con pat  di oliva»

Dott.ssa Federica Cardinali PhD
Microbiologia agraria



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

Consumer Test

Il consumer test consiste nella somministrazione di un prodotto alimentare ad un gruppo di consumatori non addestrati ma familiari al suo consumo, ai quali viene richiesta una valutazione di una o più caratteristiche sensoriali relative al prodotto somministrato, quali ad esempio aspetto visivo complessivo, odore, colore e sapore.

Obiettivo

Valutare le percezioni e le preferenze dei consumatori verso lievitati da forno sperimentali prodotti con aggiunta del 10-15% di paté di oliva ottenuto come sottoprodotto del processo di lavorazione ed estrazione di olio da olive della varietà “Piantone di Mogliano”

Al fine di poter partecipare al Consumer Test ogni singolo assaggiatore dovrà compilare un format con i propri dati

<https://forms.office.com/r/3SaNFNJRrt>



SCHEDA DATI PER L'INVIO DI UN PACCO DEGUSTAZIONE CON PRODOTTI DEL NOSTRO PROGETTO -

Va.S.O. *Valorizzazione dei Sottoprodotti della lavorazione di Olive Piantone di Mogliano anche attraverso l'implementazione di nuovi metodi di essiccazione a raggi IR -PSR Marche Misura 16.1 A2 - ID 27813*

Riceverà una mail con il link per la
Compilazione di una scheda di valutazione DIGITALE
ANONIMA

Ogni assaggiatore riceverà una scatola contenente i prodotti oggetto di indagine da assaggiare nell'ordine di seguito illustrato:

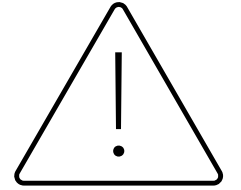


1. Pane comune
2. Pane integrale
3. Pizza rosmarino
4. Snack bifetta
5. Ciambella casareccia

L'assaggio **DEVE** avvenire entro e non oltre 48 h dal ricevimento dei prodotti



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

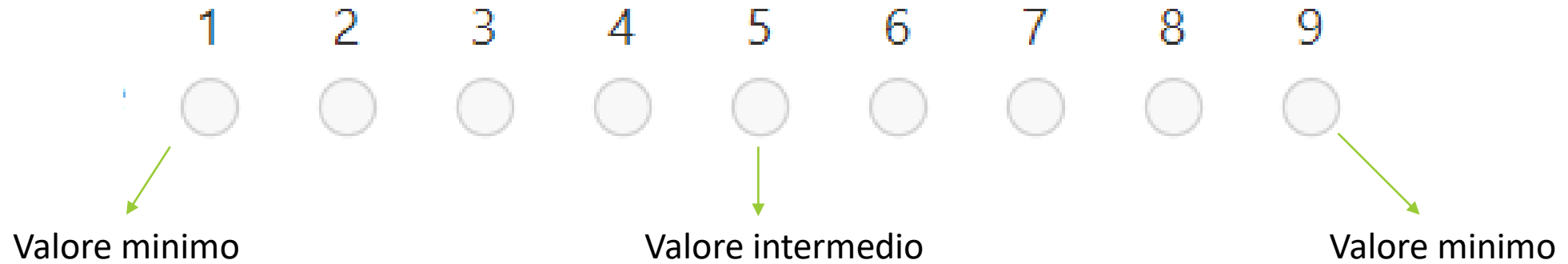


Prima di poter procedere alla fase di assaggio dei prodotti ogni partecipante deve **obbligatoriamente** leggere e accettare il consenso informato che sarà fornito in formato cartaceo all'interno del pacco e in formato digitale.

Solo previa lettura e accettazione del consenso l'assaggiatore potrà procedere alla compilazione della scheda di valutazione



Per ogni quesito sarà richiesta una valutazione
utilizzando una scala numerica da 1 a 9



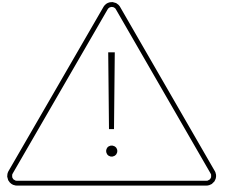
1. Fornisca una sua valutazione in relazione all'ASPETTO GLOBALE del campione
2. Fornisca una sua valutazione in relazione all'ODORE del campione
3. Fornisca una sua valutazione in relazione al GUSTO del campione
4. Fornisca una sua valutazione in relazione alla PERSISTENZA DEL SAPORE IN BOCCA alcuni minuti dopo l'assaggio
5. Fornisca una sua valutazione in relazione alla percezione del sapore DOLCE
6. Fornisca una sua valutazione in relazione alla percezione del sapore SALATO
7. Fornisca una sua valutazione in relazione alla percezione del sapore AMARO
8. Fornisca una sua valutazione in relazione alla percezione del sapore ACIDO
9. Fornisca una sua valutazione in relazione all'eventuale riscontro del SAPORE D'OLIVA durante l'assaggio

<https://forms.office.com/r/qeJcJ8UrMR>





UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE



IMPORTANTE

Intervallare gli assaggi dei vari prodotti bevendo un bicchiere di acqua minerale naturale a temperatura ambiente



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

BUONA DEGUSTAZIONE