

V.A.S.O.

Valorizzazione dei Sottoprodotti della lavorazione di Olive Piantone di Mogliano anche attraverso l'implementazione di nuovi metodi di essiccazione a raggi IR

PRESENTAZIONE DELL'ATTIVITA' DI DEGUSTAZIONE

Il 18 Marzo 2022 si è svolto il seminario "Consumer Test su prodotti panificati con patè di oliva" nel quale sono stati presentati i prodotti da forno realizzati con l'aggiunta di patè di oliva, realizzati dal partner del progetto Gastreghini. La dottoressa Federica Cardinali del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'UNIVPM con l'occasione ha predisposto una scheda di valutazione del gradimento dei lievitati da forno prodotti e sottoposti a valutazione.

I parametri oggetto di valutazione sono stati: aspetto, odore, gusto, persistenza del sapore di oliva in bocca e percezione di 4 sapori fondamentali (dolce, salato, amaro, acido). Una volta date tutte le indicazioni, ai partecipanti del seminario e non solo, sono state inviate delle scatole di degustazione contenenti i 5 prodotti presentati a lato con foto, il volantino con la sintesi e gli obiettivi del progetto. Mentre, la scheda di valutazione è stata inoltrata con apposito link su apposito form online. I risultati del consumer test raccolti sono in fase di elaborazione e studio da parte dell'Università Politecnica delle Marche per essere poi presentati nel dettaglio, in occasione della prossima newsletter.

PRODOTTI DA FORNO REALIZZATI CON L'AGGIUNTA DEL PATE' DI OLIVE



1- Pane comune +
15% di patè di olive



2- Pane integrale +
15% di patè di olive



3- Pizza al rosmarino +
10% di patè di olive



4- Snack bifetta +
15% di patè di olive



5- Ciambella casereccia
+ 10% di patè di olive

Realizzati da:



Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche
2014/2020 - Misura 16.1.A.2 - Progetto ID 27813



PROVE DI GRADIMENTO ANCHE A SCOPO SOCIALE

Il progetto ha voluto far partecipi anche due stakeholder che hanno fatto degustare ai propri ospiti i 5 prodotti realizzati a base di patè di oliva. Presso l'Agrinido "L'orto dei Pulcini" di L. Lupini a Ostra (AN), il 15 aprile si è svolta la degustazione dei prodotti da parte dei bambini e dei loro genitori; l'altra degustazione è stata effettuata da soggetti adulti presso la fattoria didattica "L'Asino che ride" nella fraz. di Massignano (AN), che lavora nell'ambito di un progetto di agricoltura sociale.



In entrambe le aziende durante gli incontri per la degustazione sono stati illustrati i vari obiettivi del progetto e le fasi di produzione dei prodotti poi assaggiati. Quindi sono stati serviti i 5 prodotti e tutti i partecipanti hanno compilato la scheda di valutazione online, anche questi risultati saranno poi analizzati adeguatamente dall'università.



Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche
2014/2020 - Misura 16.1.A.2 - Progetto ID 27813



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020

