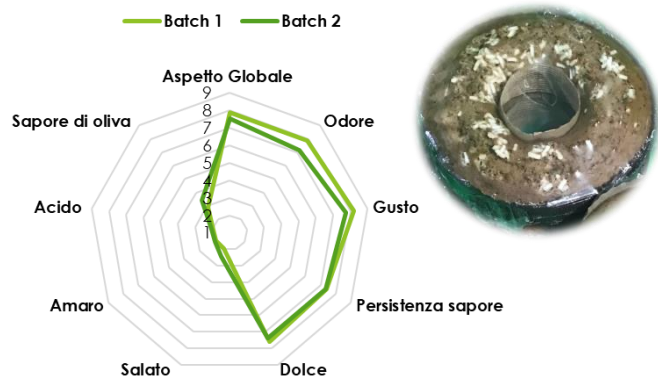


Ciambella casereccia



Conclusioni

I dati emersi attraverso il consumer test hanno permesso di definire un buon livello di **apprezzabilità gustativa e visiva** dei prodotti panificati con paté di oliva, evidenziando inoltre un soddisfacente grado di riproducibilità dei prodotti panificati stessi, aspetto questo importante al fine di valutare la creazione di una linea di produzione commerciale. Concludendo è quindi possibile affermare come questa sperimentazione abbia evidenziato **buone prospettive future per la produzione di prodotti panificati con aggiunta di paté di oliva.**

Per informazioni e contatti:

Sito Web: <https://www.soleebonta.it/>

Pagina Facebook: <https://www.facebook.com/progettovaso>

Az. Capofila: **Gastreghini** – Jesi (AN) – info@soleebonta.it

Dott. Stefano Carletti – Tecnico Gruppo Sole e Bontà

Az. Partner: **Az. Agr. Corradini Corrado** – Mogliano (MC)

Az. Partner: **Oleificio Corradini sas** – Mogliano (MC) – info@corradinisas.it

Az. Partner: **Caseificio Il Faro** – Mogliano (MC) – info@caseificioilfaro.it

UNIVPM - D3A: **Prof. Lucia Aquilanti** – l.aquilanti@staff.univpm.it

UNIVPM - D3A: **Prof. Marina Pasquini** – m.pasquini@staff.univpm.it

UNIVPM - D3A: **Prof. Maria Federica Trombetta** – m.f.trombetta@staff.univpm.it

UNIVPM - D3A: **Dott. Federica Cardinali** – f.cardinali@staff.univpm.it

UNIVPM - DII: **Prof. Andrea Monteriu** – a.monteriu@staff.univpm.it

UNIVPM - DII: **Prof. Mario Prist** – prist.mario@gmail.com

UNIVPM - DII: **Prof. Alessandro Freddi** – a.freddi@staff.univpm.it

CIA Ancona: **Dott. Agr. Dimitri Giardini** – g.dimitri@cia.it



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

ID
27813

PSR Marche 2014/2022

Misura 16.1 - Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura - Azione 2 - Fase di gestione del G.O.

Va.S.O.

Consumer test su prodotti panificati con paté di oliva



Stesura a cura di Roberto Profili



Test di validazione dei prototipi di prodotti da forno: panel e consumer test

Il **paté di olive**, come sottoprodotto della lavorazione delle Olive Piantone di Mogliano è stato introdotto dall'azienda Gastreghini nelle ricette di alcuni dei suoi **panificati tradizionali** quali pane comune, pane integrale, pizza al rosmarino e ciambella casereccia. Questi prodotti sono stati oggetto di un **consumer test** che ha visto la partecipazione di un panel di **106 assaggiatori**, non addestrati ma familiari al consumo di pane e prodotti da forno, al fine di valutare l'apprezzabilità visiva e gustativa dei panificati ottenuti con aggiunta di paté di oliva.

I partecipanti, di cui 26 con un'età compresa tra 20-45 anni, 53 tra i 46-65 anni e 27 con un'età compresa tra 66-85 anni, sono stati chiamati a valutare vari parametri quali: aspetto generale del prodotto, odore, gusto, persistenza e intensità del sapore di oliva in bocca e infine percezione di 4 sapori fondamentali (dolce, salato, amaro, acido).

I risultati ottenuti hanno permesso di evidenziare una scarsa percezione del sapore amaro, potenzialmente correlato alla presenza del paté di oliva, in tutti i prodotti testati. Complessivamente, lo **snack bifetta** è risultato il prodotto con minor apprezzamento visivo mentre la **Ciambella casereccia** è risultata essere il prodotto più apprezzato sia da un punto di vista visivo sia organolettico. Livelli soddisfacenti di apprezzamento visivo e organolettico sono stati evidenziati anche per il pane comune e il pane integrale prodotti con aggiunta del **15% di paté di oliva**.

Prodotti sottoposti ad assaggio

Pane comune

Pane integrale

Pizza rosmarino

Snack bifetta

Ciambella casereccia



PANE COMUNE con 15% paté oliva

| Materia prima | % |
|------------------|-------|
| Farina tipo 0 | 50,42 |
| Biga | 5,04 |
| Acqua | 29,17 |
| Lievito di birra | 0,26 |
| Paté di oliva | 15,11 |
| Prodotto finito | 100 |



Risultati

| | Pane comune | Pane integrale | Pizza rosmarino | Snack bifetta | Ciambella casereccia |
|------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------|----------------------|
| Aspetto globale | 6,6 ^b | 6 ^{bc} | 5,2 ^{cd} | 4,9 ^d | 7,7 ^a |
| Odore | 6 ^b | 5,8 ^b | 6,3 ^b | 4,5 ^c | 7,6 ^a |
| Gusto | 6,2 ^b | 5,2 ^c | 6 ^b | 6 ^b | 8 ^a |
| Persistenza del sapore | 5,8 ^b | 5,3 ^b | 5,7 ^b | 5,4 ^b | 7,4 ^a |
| Dolce | 4,1 ^b | 3,2 ^c | 3,1 ^c | 3,1 ^c | 7,6 ^a |
| Salato | 4,3 ^a | 3,8 ^a | 4,3 ^a | 4,2 ^a | 2,1 ^b |
| Amaro | 2,7 ^a | 3,2 ^a | 2,7 ^a | 2,7 ^a | 1,9 ^b |
| Acido | 2,2 ^a | 2,5 ^a | 2,5 ^a | 2,3 ^a | 2 ^a |
| Sapore d'oliva | 3,6 ^{ab} | 3,8 ^{ab} | 4 ^a | 4 ^a | 3,1 ^b |

Pane comune



Pane integrale



Pizza al rosmarino



Snack bifetta



