

SENSI COME STRUMENTI DI PROGETTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI DI UN PRODOTTO

DR. NICOLA CONDELLI

**SENSI COME STRUMENTI
DI PROGETTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE
SENSORIALI DI UN PRODOTTO**

AlimentiPIÙ



Quine EMPOWERING MINDS **Alimenti** Produzione & Igiene

**SENSI COME STRUMENTI
DI PROGETTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE
SENSORIALI DI UN PRODOTTO**

evocare, misurare, analizzare e interpretare

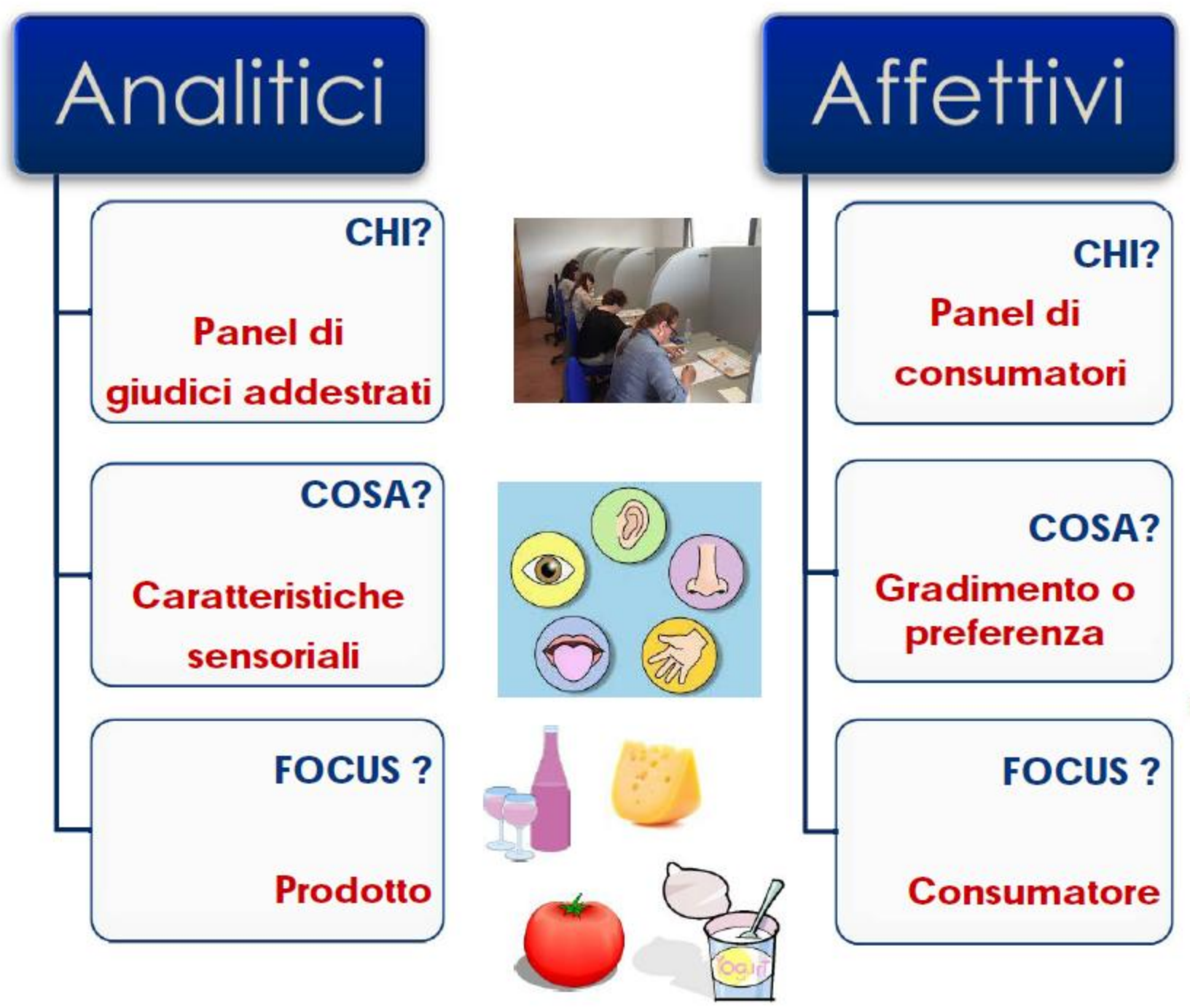
la **RISPOSTA** alle **SENSAZIONI**

attraverso i sensi:

vista, udito, olfatto, gusto, tatto,



I metodi



**SENSI COME STRUMENTI
DI PROGETTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE
SENSORIALI DI UN PRODOTTO**

**Nella progettazione di un
prodotto risulta utile
l'applicazione sia dei metodi
analitici che di quelli affettivi
anche con lo scopo di
individuare gli attributi DRIVER**

SENSI COME STRUMENTI DI PROGETTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI DI UN PRODOTTO

- ☞ Quali caratteristiche deve avere il prodotto che vogliamo sviluppare?
- ☞ Quali sono le caratteristiche dei prodotti concorrenti ? Quali sono i driver della preferenza ?
- ☞ Quali sono le differenze tra i prototipi e i prodotti sul mercato?



metodi affettivi



**metodi affettivi
+ analitici**



**metodi affettivi
+ analitici**

RIFORMULAZIONE E/O OTTIMIZZAZIONE DI UN PRODOTTO

☞ Come si modifica il mio prodotto con un cambiamento di un ingrediente (sostituzione / aggiunta / eliminazione) ?



**metodi affettivi
+ analitici**

☞ ... e con una modifica di variabili tecnologiche (parametri di processo o scelta di un nuovo impianto)?



**metodi affettivi
+ analitici**

**SENSI COME STRUMENTI
DI PROGETTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE
SENSORIALI DI UN PRODOTTO**

**Le caratteristiche sensoriali come
chiave del successo di un prodotto**

**Il consumatore al centro del
processo di sviluppo di prodotto**



**SENSI COME STRUMENTI
DI PROGETTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE
SENSORIALI DI UN PRODOTTO**

E' NECESSARIO CONOSCERE IL CONSUMATORE

**Neofobia
Alimentare**

**Fattori
Psicologici**

Emozioni

**Caratteristiche
Sensoriali
dei Prodotti**

**Fattori
Fisiologici**

Familiarità

**Aspetti
Culturali**



**SENSI COME STRUMENTI
DI PROGETTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE
SENSORIALI DI UN PRODOTTO**

**Un progetto della Società Italiana
di Scienze Sensoriali**

<https://www.it-taste.it/>



SENSI COME STRUMENTI DI PROGETTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI DI UN PRODOTTO

E' OPPORTUNO COINVOLGERE IL CONSUMATORE



**SENSI COME STRUMENTI
DI PROGETTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE
SENSORIALI DI UN PRODOTTO**

Lippi et al. (2024) Rethinking food service in cancer hospitals: a new direction to increase liking and reduce food waste

Co-creation significantly increased liking ($p = 0.004$) and decreased waste ($p = 0.029$)

Pierguidi et al. (2024) From concept to market: integrating sensory science and co-creation in the development of tailor-made sustainable meal solutions

Results showed that the co-creation methodology, involving experts and consumers, facilitated practical recipe development.

Cosson et al. (2024) Exploring culinary co-creation for innovative food development among older adults: a sensory approach

The findings contribute to understanding the role of co-creation and group dynamics in sensory and consumer research, offering valuable insights for future research and practical implementation in the food industry.



SENSI COME STRUMENTI DI PROGETTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI DI UN PRODOTTO

E' fondamentale implementare disegni sperimentali volti a **sviluppare prodotti** che oltre ad assolvere la loro funzione **soddisfino le esigenze sensoriali e le preferenze dei consumatori.**

CONCLUSIONI

E' necessario **caratterizzare i consumatori** e **individuare gli attributi driver** del gradimento

E' opportuno **coinvolgere i consumatori** in tutte le fasi della progettazione di un prodotto alimentare

*Grazie per
l'attenzione!!*

NICOLA CONDELLI

nicola.condelli@unibas.it

consigliere.condelli@tecnologiaalimentari.it

[+390971205693](tel:+390971205693)