



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI TRENTO

Percezione e preferenze dei consumatori per nuovi alimenti da vinacce

Luisa TORRI e Agnese CONTI

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

 VALORVITIS 2.0

Obiettivo

- Indagare la **percezione da parte dei consumatori** di alimenti arricchiti con farine di bucce di vinaccia
 - Disponibilità all'acquisto
 - Gradimento
 - Preferenze di diversi segmenti di consumatori
 - Percezione delle caratteristiche sensoriali
 - Emozioni suscitate
 - Attitudine al consumo di alimenti sostenibili

Metodi

➤ Questionario on-line



➤ Test sensoriali



Questionario online - Metodo

Alimenti con ingredienti ricchi di fibre e antiossidanti recuperati dalla filiera vitivinicola (es. farine di bucce di uva)

➤ **Disponibilità di acquisto**

(13 item; scala a 7 punti)

➤ **Motivi di inclusione/esclusione dalla dieta**

(5 item; check-all-that-apply)

➤ **Emozioni**

(39 item; check-all-that-apply)

➤ **Attitudine al consumo di alimenti sostenibili**

(23 statement; scala a 7 punti)

➤ **Attenzione ad aspetti salutistici ed edonistici**

(questionario HTAS; 38 statement; scala a 7 punti)

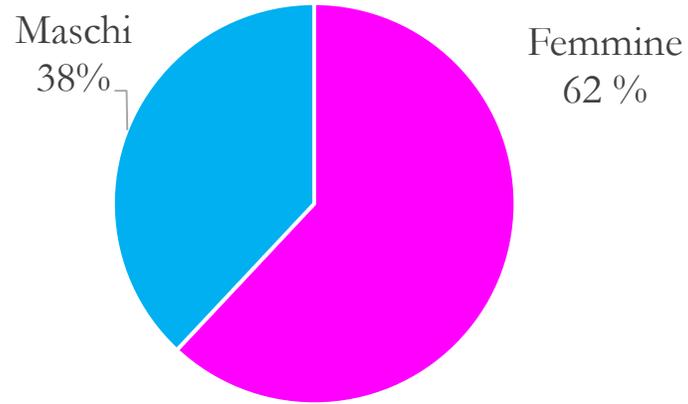
➤ **Dati demografici:**

- *Sesso*
- *Età*
- *Nazionalità*
- *Titolo di studio*
- *Professione*

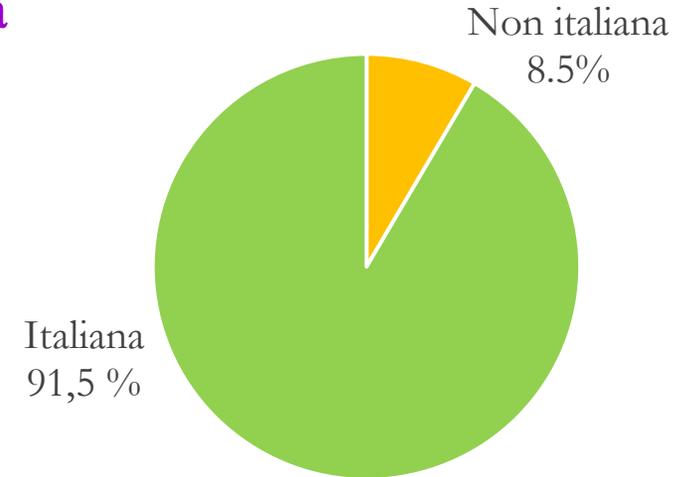
Partecipanti

N = 142 (età: 19-71, media 34)

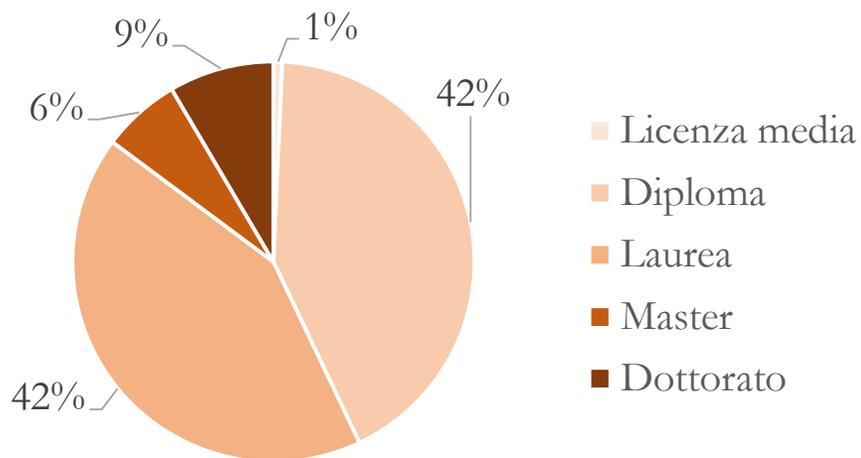
➤ Sesso



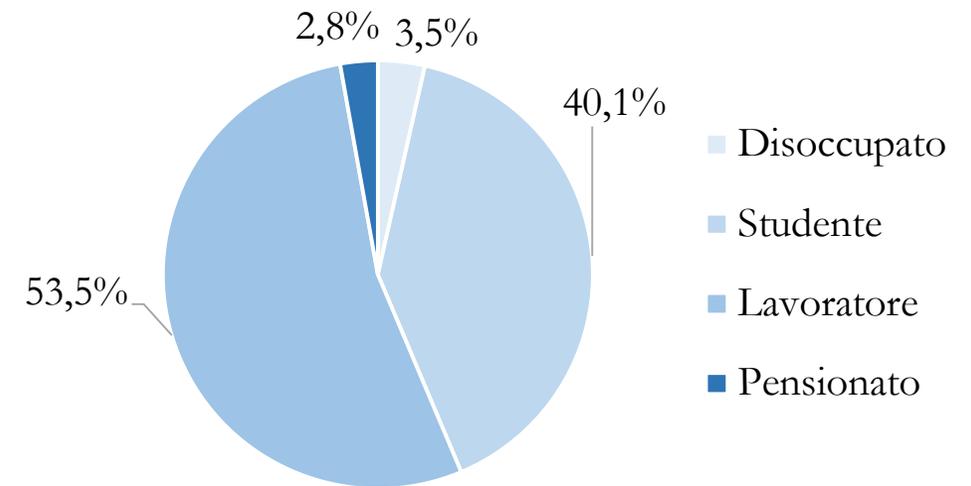
➤ Nazionalità



➤ Titolo di studio

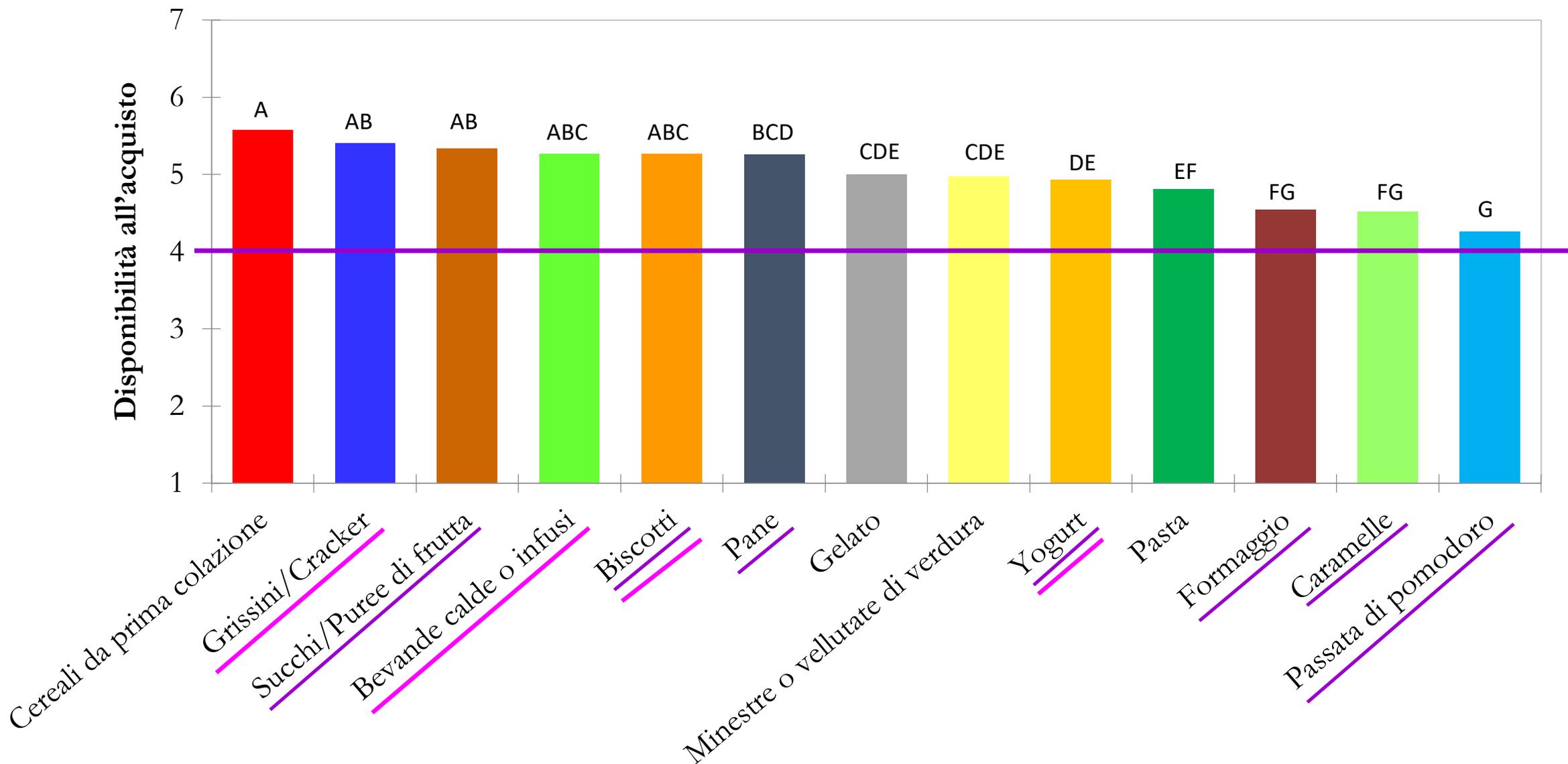


➤ Occupazione



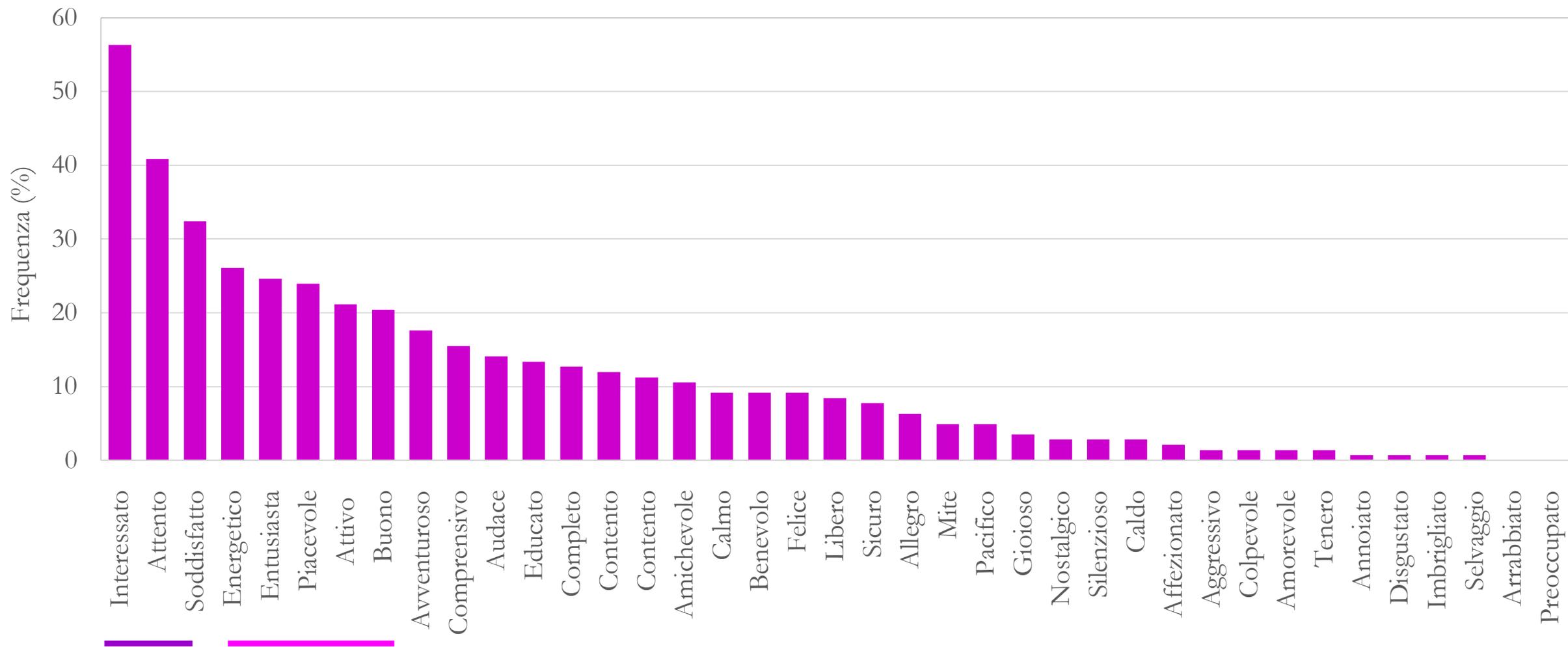
Acquisto

Acquisterebbe i seguenti alimenti realizzati con ingredienti ricchi di fibre e antiossidanti recuperati dalla filiera vitivinicola (es. farine di bucce di uva)?



Emozioni

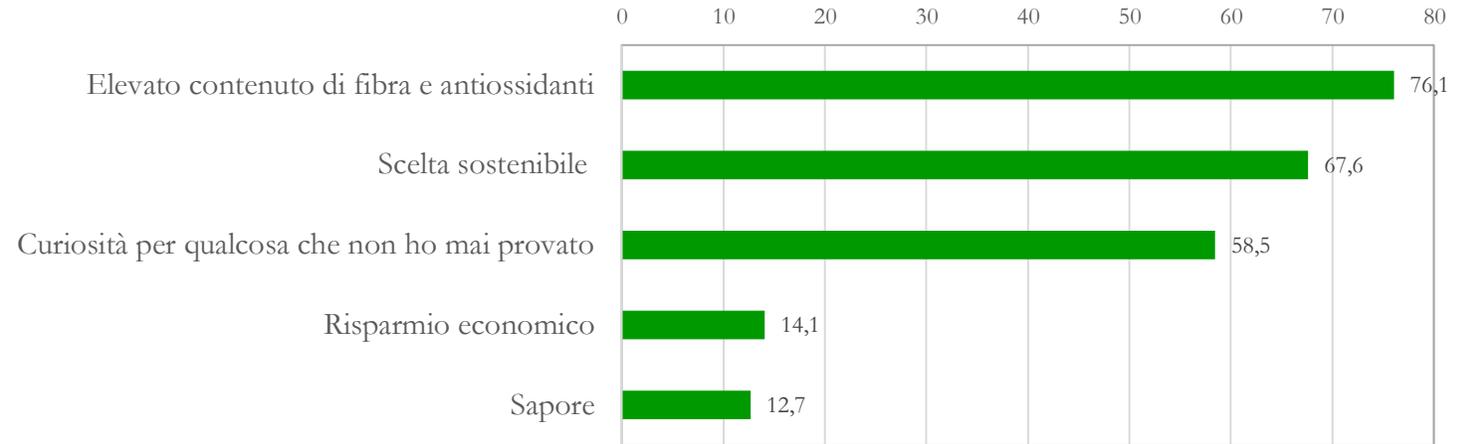
Quali emozioni pensa che proverebbe nel consumare alimenti realizzati con ingredienti ricchi di fibre e antiossidanti recuperati dalla filiera vitivinicola (es. farine di bucce di uva)?



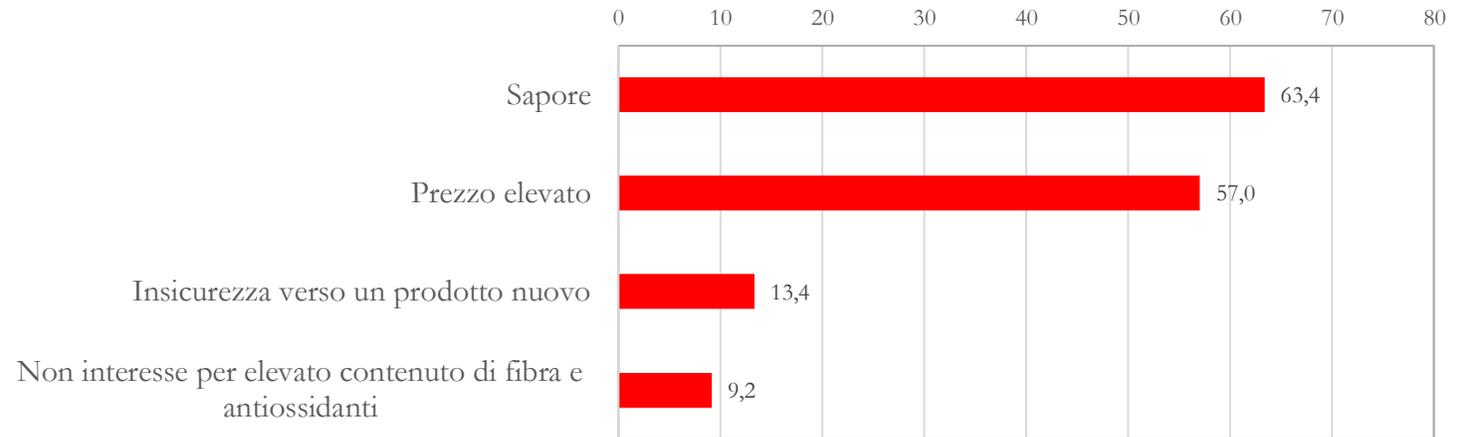
Motivazioni

– Per quali motivi includerebbe/escluderebbe nella sua dieta alimenti realizzati con ingredienti ricchi di fibre e antiossidanti recuperati dalla filiera vitivinicola (es. farine di bucce di uva)?

➤ Motivi di INCLUSIONE nella dieta



➤ Motivi di ESCLUSIONE dalla dieta



Test sensoriali - Location

➤ Laboratorio sensoriale



➤ Punto vendita GDO

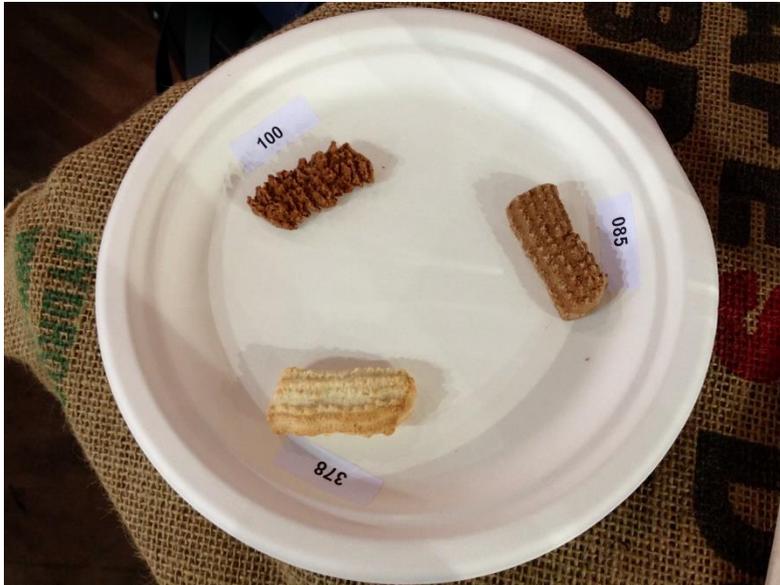


➤ Terra Madre Salone del Gusto



Test sensoriali - Prodotti

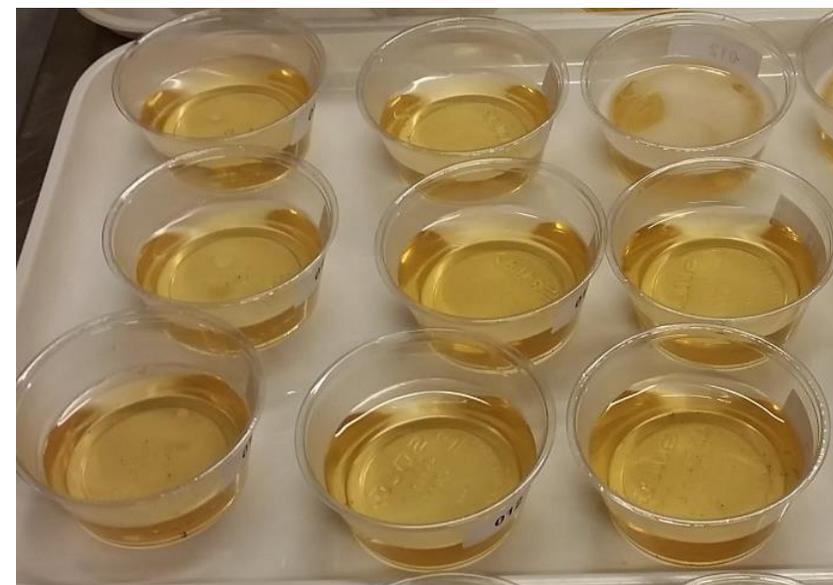
➤ Biscotti



➤ Yogurt



➤ Bevande calde



Biscotti – Materiali e Metodi

✓ Farina di bucce di vinaccia (FBV)

- Varietà: Chardonnay, Pinot Nero
- Granulometria: $< 20 \mu\text{m}$

✓ Test sensoriale

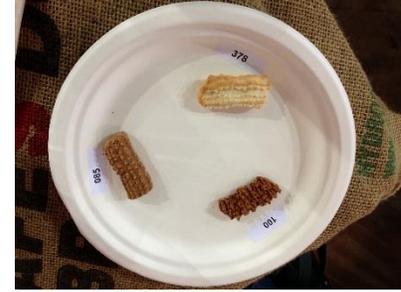
- 142 consumatori
(73 F, 69 M, età: 18-66 anni)
- Gradimento
(1=estremamente sgradito, 9=estremamente gradito)
- Frequenza consumo biscotti
(Frequente: 3-7 volte a settimana, abituale: 1-2 volte a settimana, occasionale: meno di 1 volta al mese)

✓ Location

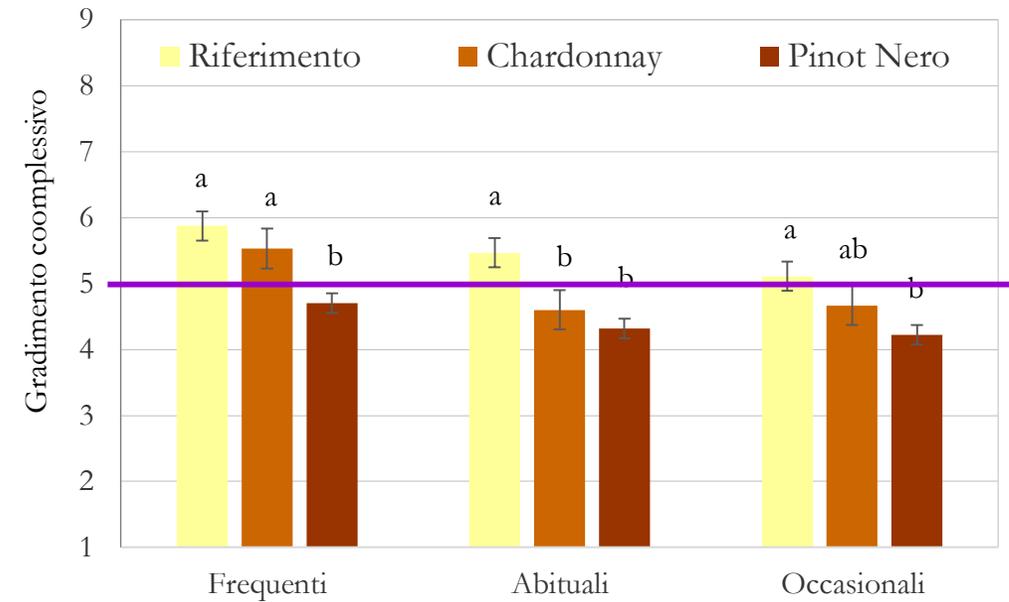
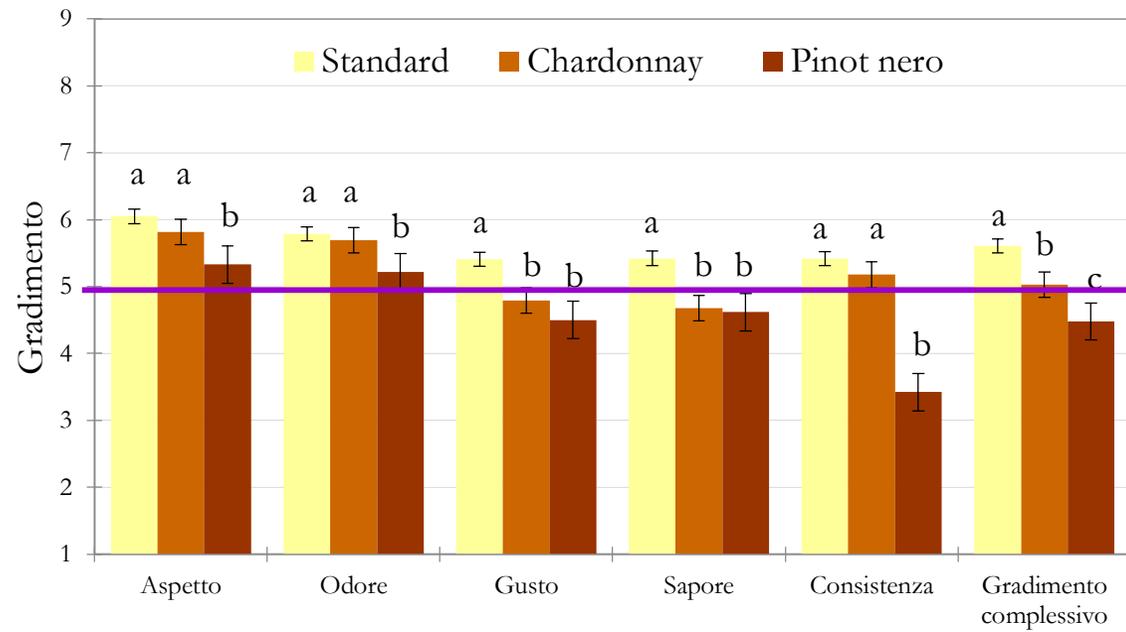
Terra Madre Salone del Gusto 2018



Biscotti – Risultati



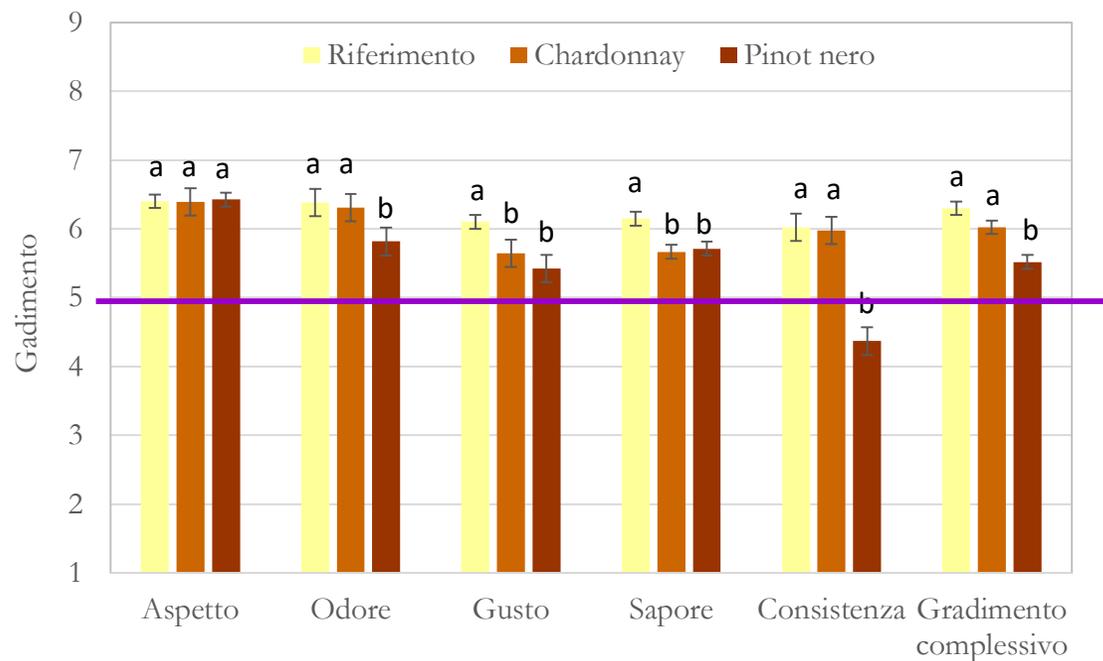
Totale soggetti (n=142)



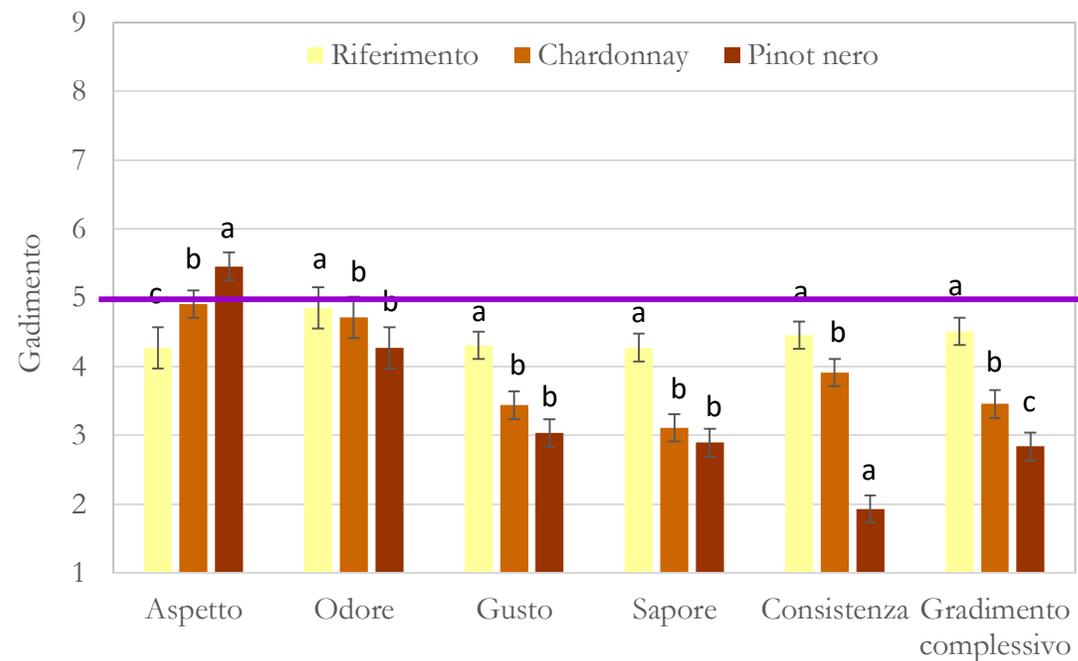
Biscotti – Risultati



Cluster 1 (n=85, 60%)



Cluster 2 (n=57, 40%)



Yogurt – Materiali e Metodi

✓ Farina di bucce di vinaccia (FBV)

- Varietà: Chardonnay
- Granulometria: $< 20 \mu\text{m}$

✓ Yogurt

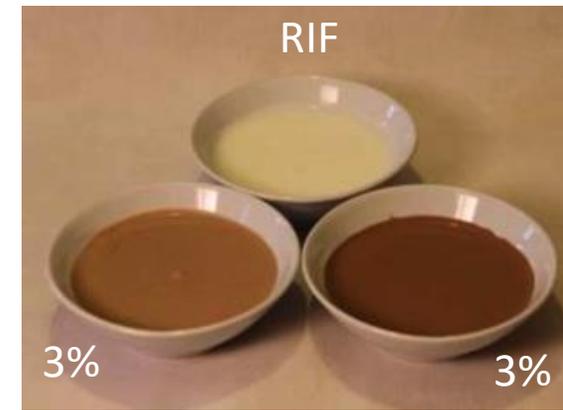
- Bianco (RIF)
- Bianco + 6.5% FBV
-> Fibra 3 % «fonte di fibra»
- Bianco + 12 % FBV
-> Fibra 6% «ricco di fibra»

✓ Test sensoriale

- 48 consumatori
- Gradimento
(1=estremamente sgradito, 9=estremamente gradito)
- Disponibilità all'acquisto
(1=sicuramente no, 9=sicuramente sì)

✓ Location

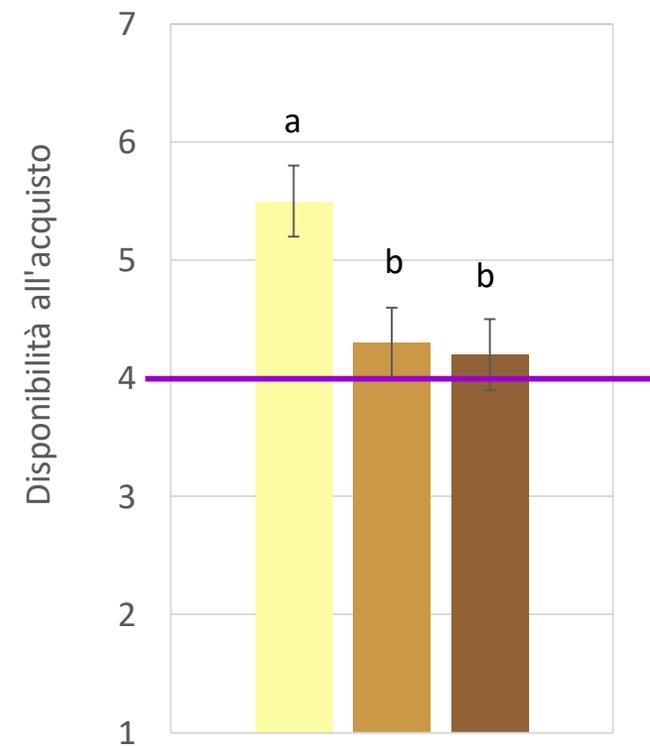
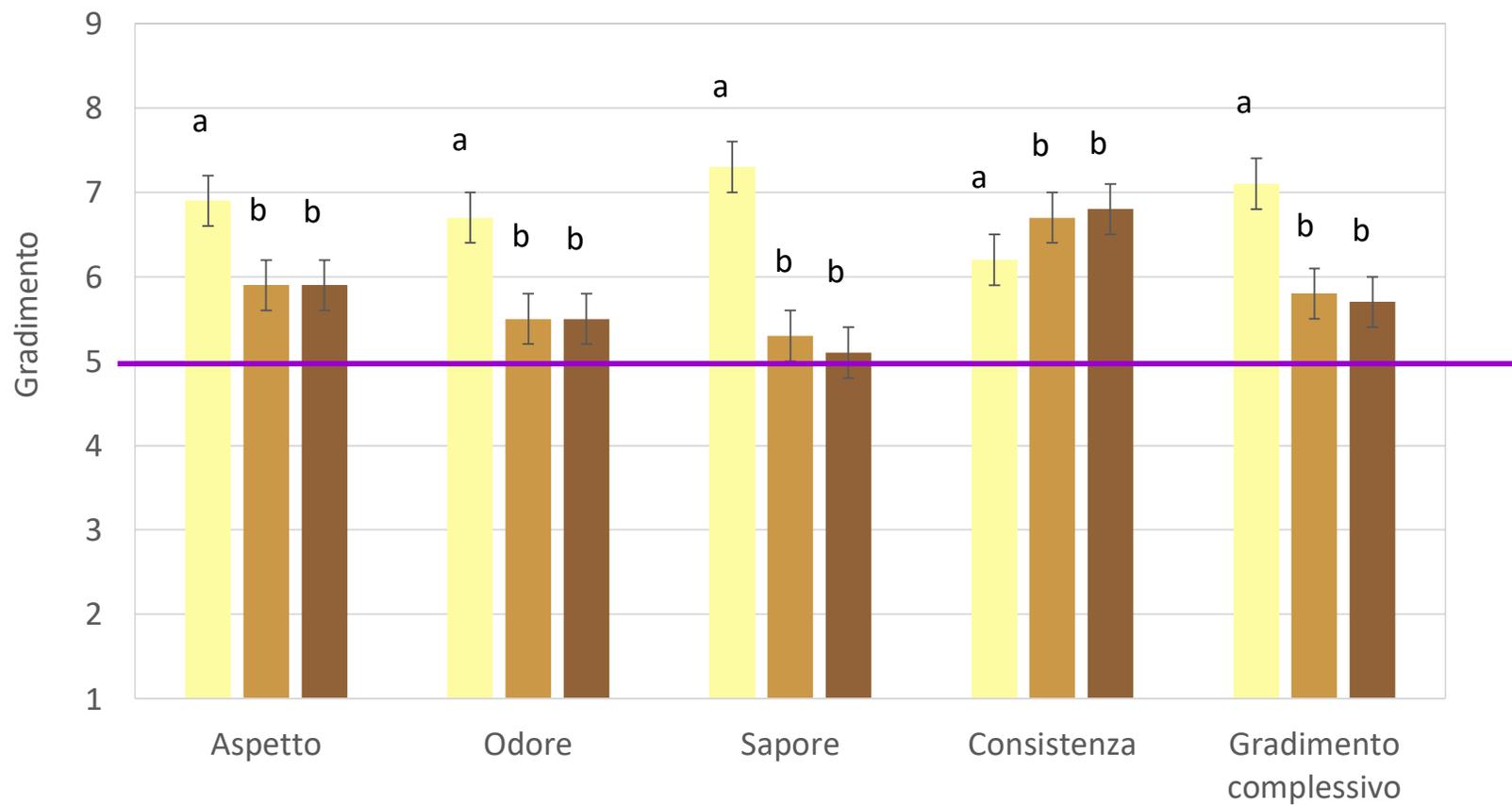
Punto vendita Ipercoop, Cuneo





Yogurt - Risultati

■ Riferimento
 ■ 3% fibra
 ■ 6% fibra

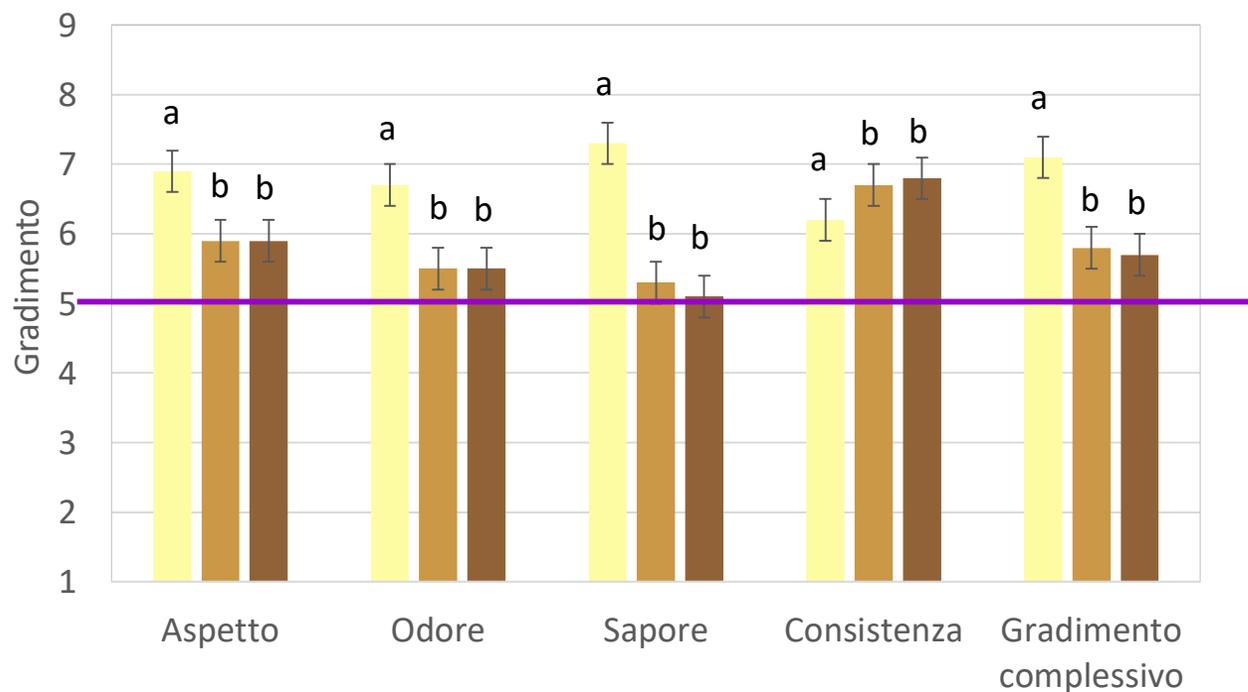




Yogurt – Effetto della granulometria

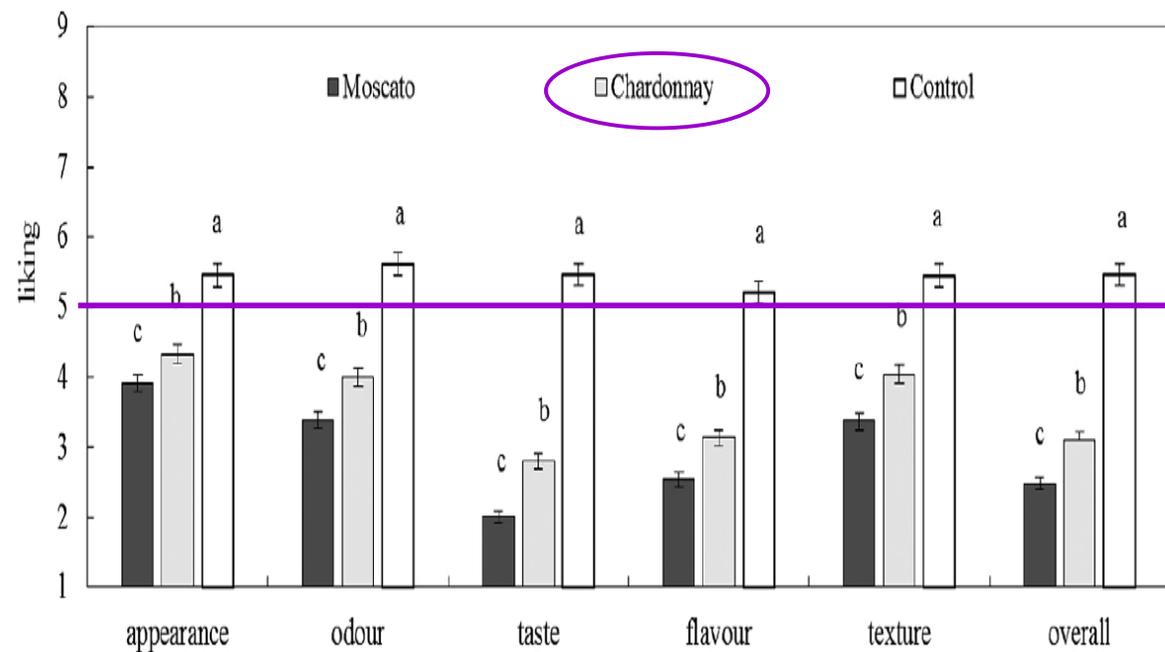
Granulometria < 20 μm

■ Riferimento ■ 3% fibra ■ 6% fibra



Granulometria < 250 μm

3% fibra

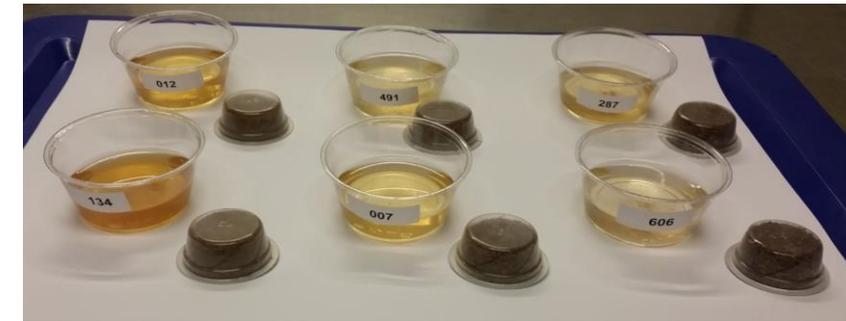


(Marchiani et al. 2016, J. Food Qual., 39:77-89)

Bevande calde – Materiali e Metodi

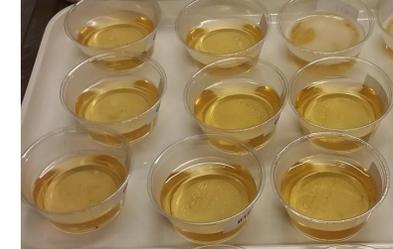
✓ Bucce di vinaccia distillata ✓ Test sensoriale

- Varietà: Chardonnay
- Granulometria:
 - 1000 - 2000 μm
 - 500 - 1000 μm
 - 250 - 500 μm
- Metodo di distillazione:
 - continuo (C)
 - discontinuo (D)
- Metodo di preparazione
 - French Press (F)
 - Cialda (C)

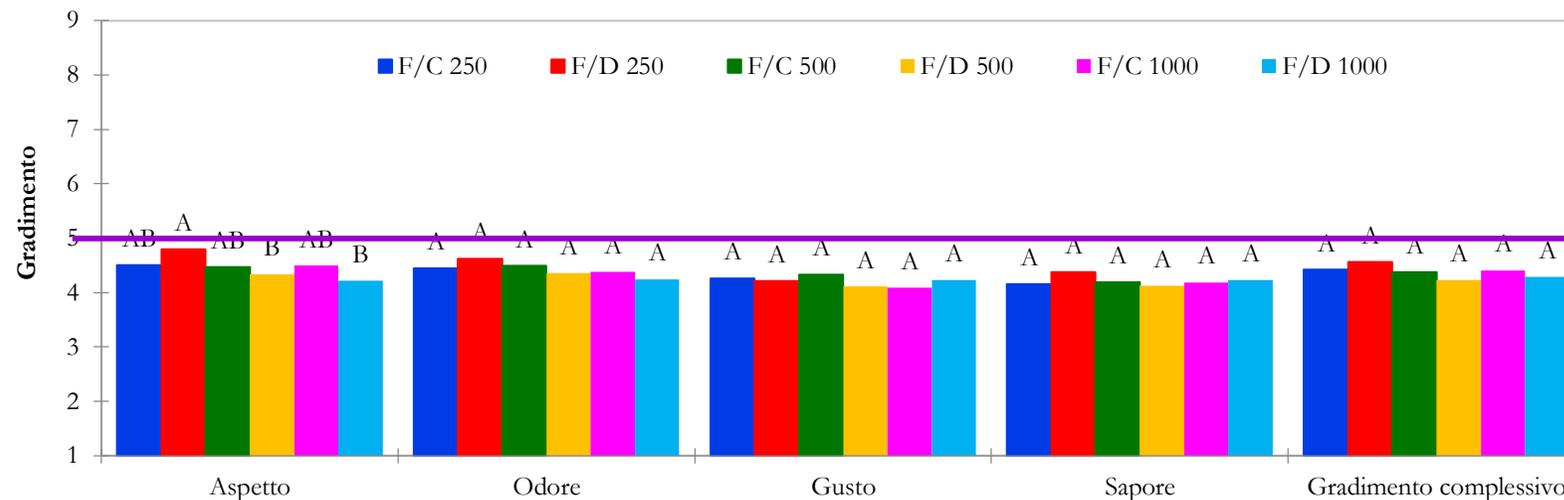


Campioni	Metodologia preparazione	Tipologia distillazione	Granulometria (μm)
C/C 1000	Cialda	Continua	1000-2000
C/C 250	Cialda	Continua	250-500
C/C 500	Cialda	Continua	500-1000
C/D 1000	Cialda	Discontinua	1000-2000
C/D 250	Cialda	Discontinua	250-500
C/D 500	Cialda	Discontinua	500-1000
F/C 1000	French press	Continua	1000-2000
F/C 250	French press	Continua	250-500
F/C 500	French press	Continua	500-1000
F/D 1000	French press	Discontinua	1000-2000
F/D 250	French press	Discontinua	250-500
F/D 500	French press	Discontinua	500-1000
F/D 500 R	French press	Discontinua	500-1000

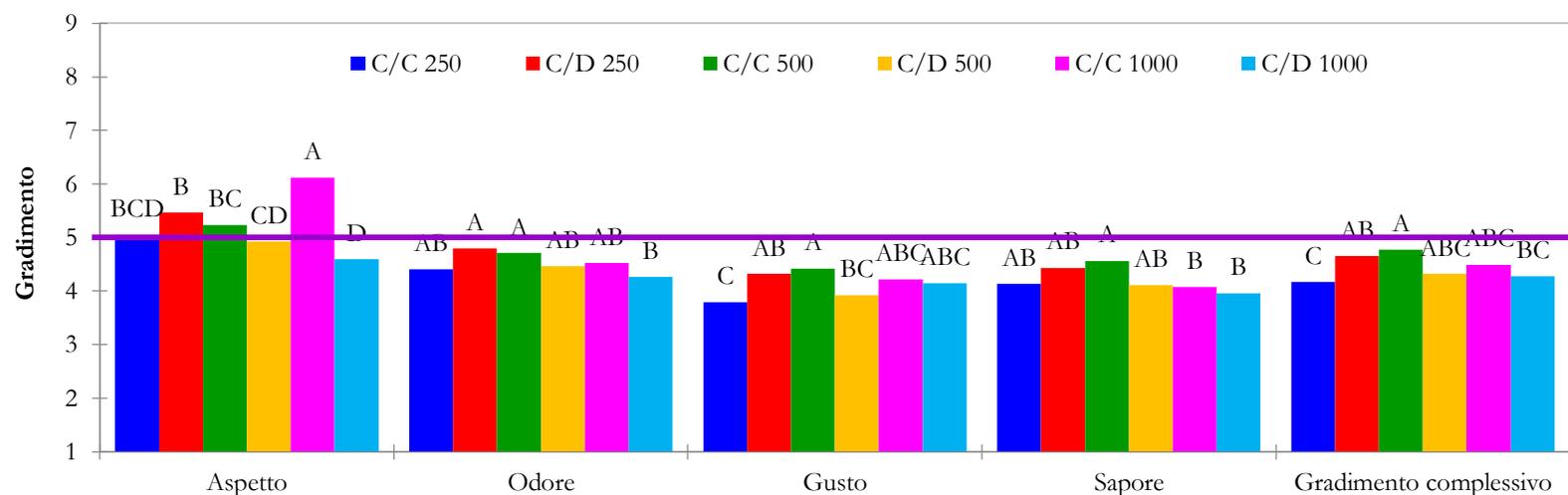
Bevande calde – Gradimento (n=70)



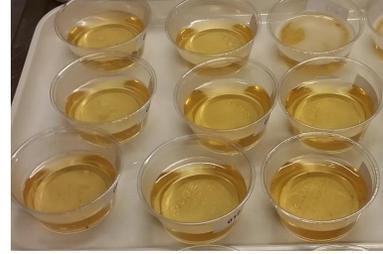
French press



Cialda



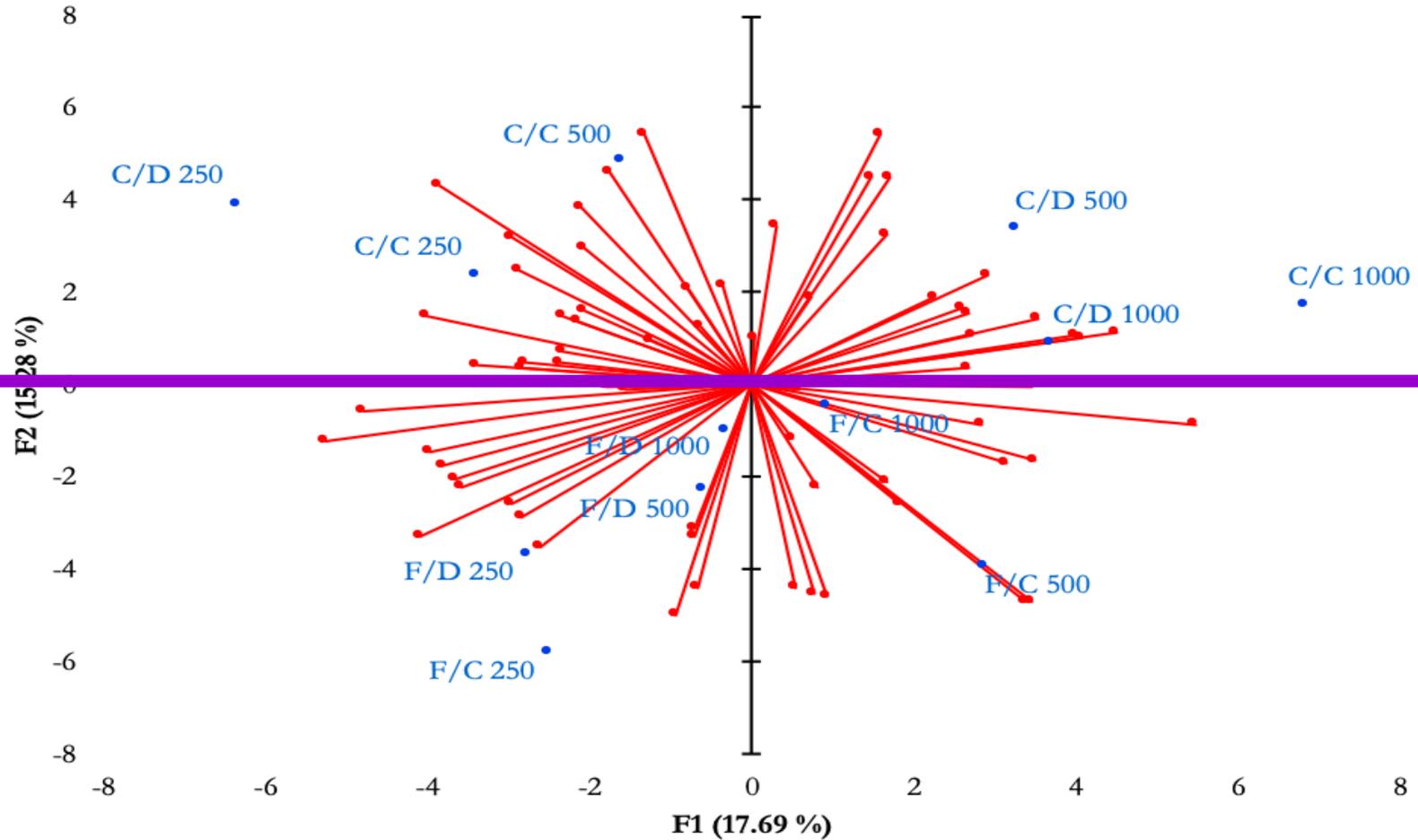
Bevande calde – Mappa di preferenza



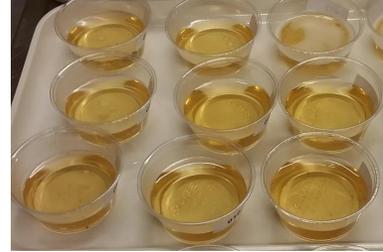
Granulometria

Cialda

French press



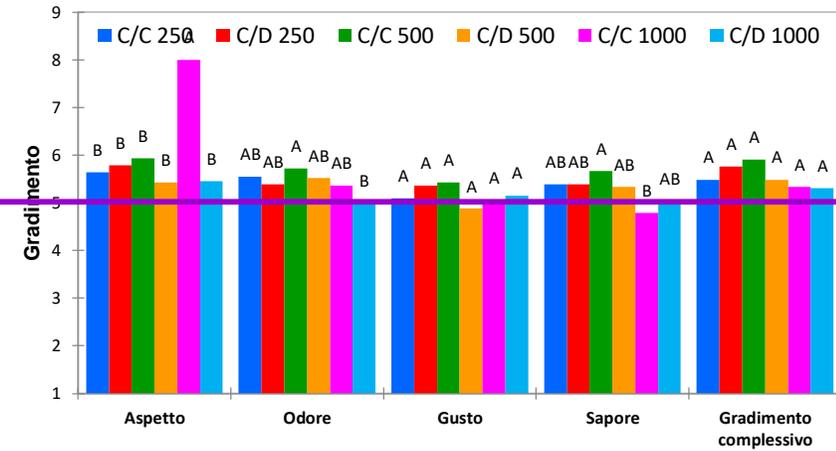
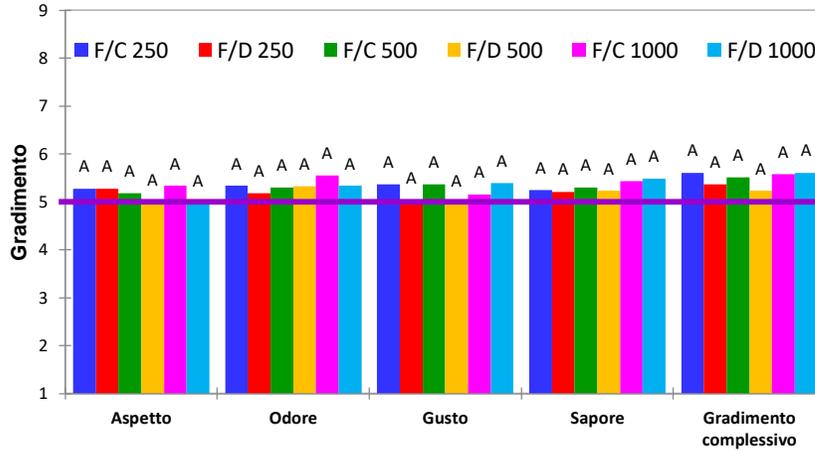
Bevande calde – Segmenti di consumatori



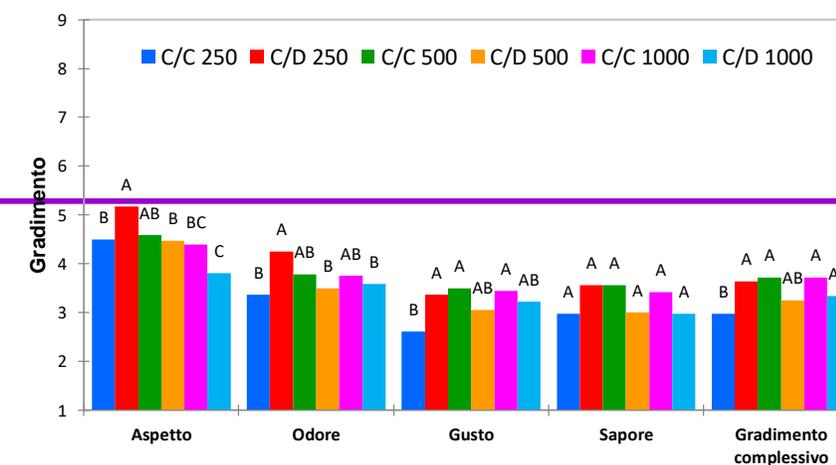
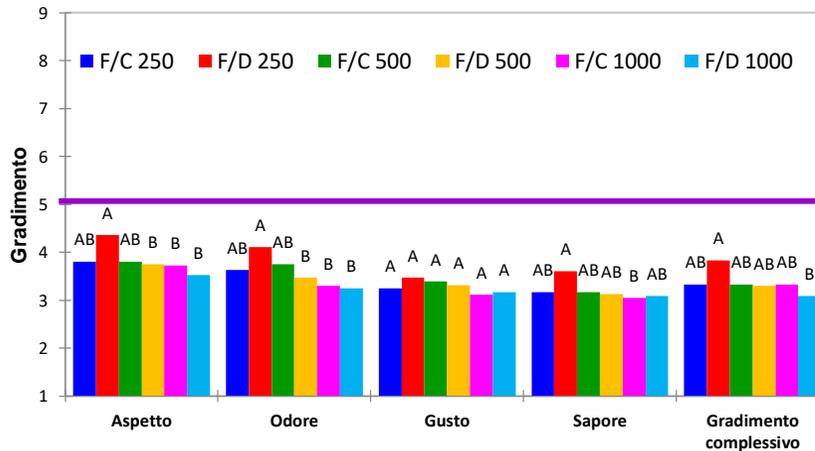
French press

Cialda

Cluster 1
(n=33; 47%)



Cluster 2
(n=47; 53%)



Conclusioni

- ✓ La percezione sensoriale e il gradimento dipendono dal tipo di alimento e dalla granulometria delle farine di bucce di vinacce
- ✓ Segmenti diversi di consumatori hanno preferenze differenti
- ✓ Le farine di bucce di vinacce sono risultate un ingrediente ad alto valore aggiunto accettabile dai consumatori



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI TRENTO

Grazie per l'attenzione!

Luisa TORRI e Agnese CONTI
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

 VALORVITIS 2.0