

Ricerche di mercato usando il palato!

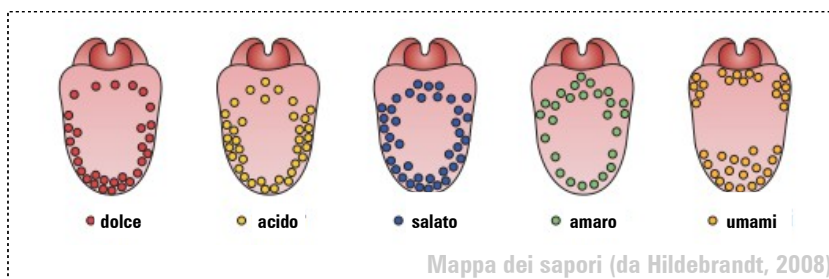
Analisi sensoriali

Descrizione prodotto



Analisi sensoriali

I cinque sensi servono all'essere umano per percepire e sperimentare il mondo che lo circonda: attraverso gli occhi, le orecchie, il naso, la lingua e la pelle riceviamo stimoli che il cervello valuta sulla base delle informazioni già apprese. L'analisi sensoriale è la disciplina scientifica che permette di misurare, analizzare e valutare le caratteristiche di un prodotto percepite dai cinque sensi e viene principalmente impiegata nell'industria alimentare per il controllo di qualità e lo sviluppo del prodotto. Internamente alle singole aziende l'analisi sensoriale trova impiego nei reparti di Ricerca e Sviluppo, Controllo di qualità e Marketing, un impiego trasversale tra più aziende consente ai reparti di controllo di qualità anche valutazioni di benchmarking e test tra i consumatori. Soprattutto quest'ultimo gode di ampia risonanza tra i media, per esempio nell'assegnazione di "bicchieri" come indicatori di qualità.



Test sensoriali

A seconda del tipo di applicazione e dell'obiettivo che si intende raggiungere si può scegliere tra due tipi completamente differenti di test senso-

riali. Se si vuole giungere ad una descrizione delle proprietà sensoriali di un prodotto quanto più obiettiva, il lavoro verrà svolto da esaminatori esperti che rileveranno tali caratteristiche. Questi esaminatori sono veri e propri esperti ed il risultato finale delle analisi sensoriali sarà più simile ad una perizia o ad un certificato e meno ad una valutazione.

Differente è invece l'impiego nel caso in cui l'obiettivo dei test sensoriali è la misurazione della percezione dei consumatori o magari delle loro preferenze. Questo secondo approccio si basa su un campione di consumatori: nei **test sulla percezione** sensoriale del prodotto è la percezione ad essere in primo piano, quindi ad esempio oggetto di valutazione potrà essere il riconoscimento da parte dei consumatori delle differenze tra le ricette; i **test sull'accettazione** misurano invece le preferenze di gruppi diversi di consumatori.

Perizie sensoriali	Test su consumatori	
	Percezioni	Preferenze
Esaminatori	Consumatore "tipico"	
Campione di alimenti	Campione di consumatori	
"Misurazione" di proprietà sensoriali	Percezioni sensoriali di cambiamenti, differenze...	Accettazione, preferenza
Teststudio	Ambiente controllato	Non rilevante

Differenze tra test sensoriali

Nei test sulla percezione l'ambiente viene controllato: la temperatura, la dimensione del campione, il tipo di imballaggio ed altro. Nei test di accetta-

zione invece si ricrea una situazione tipica di consumo trascurando l'eccessivo controllo di variabili ambientali in quanto ciò potrebbe risultare controproducente.

Metodi

Nell'ambito delle analisi sensoriali **apollis** offre esclusivamente test su consumatori e non perizie di esperti. Se si tralasciano gli aspetti specifici della raccolta dati infatti, cioè la valutazione sensoriale da parte dei consumatori stessi, i compiti metodologici che ci si trova ad affrontare in questo genere di analisi risultano essere gli stessi che si presentano nel caso di un sondaggio oppure di un Copytest. Oltre alle scale standardizzate possono essere impiegati metodi specifici adattati allo scopo: nel caso di analisi delle differenze viene proposto un numero variabile di test (metodo duo-trio, triangolare, metodo di 2 su 5, etc.) analizzati poi con metodi statistici appropriati; per i test di preferenza invece vengono impiegati metodi di ranking combinati a valutazioni su scale standardizzate.

Contatto

Non esitate a contattarci, discuteremo con voi volentieri e senza alcun impegno. I nostri recapiti:

apollis

Istituto di Ricerca sociale & Demoscopia

Piazza Domenicani 35

39100 Bolzano

Tel: +39-0471-970115

Mail: info@apollis.it

Fax: +39-0471-978245

Web: www.apollis.it

