

WEBINAR

NOCCIOLO E CIMICI, NEMICI GIURATI

Moderata: **Lorenzo Tosi** *Giornalista Terra e Vita, Edagricole*



Organizzato da: **FHCo**
Hazelnut Company

In collaborazione con: **edagricole** | **gruppo tecniche nuove**

Media partner: **terra e vita**

1. L'IMPATTO DEL DANNO DA CIMICIATO SULLE NOCCIOLE

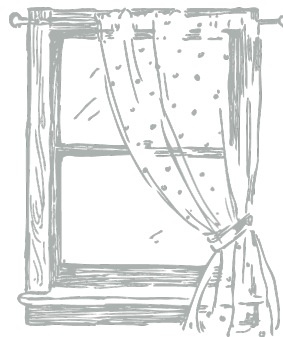
*Lucia Bailetti direttore del Centro Italiano di Analisi Sensoriale,
docente Università San Raffaele di Roma e Univ di Camerino*

NOCCIOLA - INDUSTRIA



La domanda da parte dell'industria dolciaria è superiore di circa un terzo alla produzione nazionale di nocciole!!!

INDUSTRIA



MERCADO

ANALISI SENSORIALE

L'analisi sensoriale è la disciplina scientifica atta a evocare, misurare, analizzare ed interpretare le caratteristiche del prodotto attraverso i cinque sensi.

Le scienze sensoriali individuano il campo di ricerca fondato sulla raccolta e l'analisi di responsi sensoriali ed affettivi generati da prodotti alimentari e non.



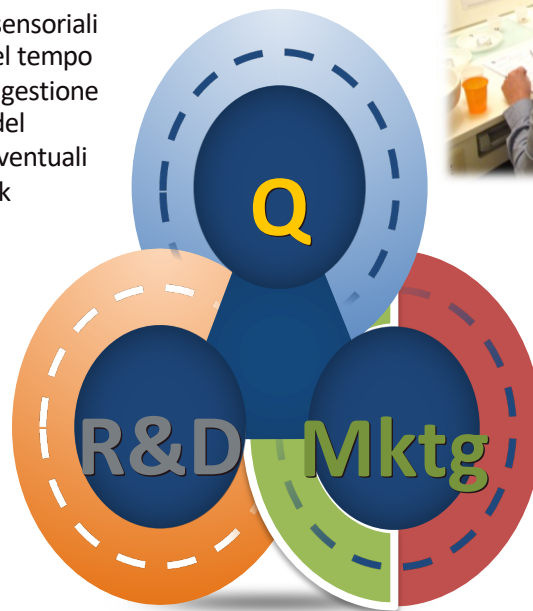
Controllo Qualità

- Valutazione dei fornitori di materia prima
- Standardizzazione delle caratteristiche sensoriali del prodotto nel tempo
- Monitoraggio e gestione della shelf life del prodotto e di eventuali cessioni del pack



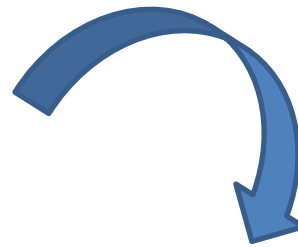
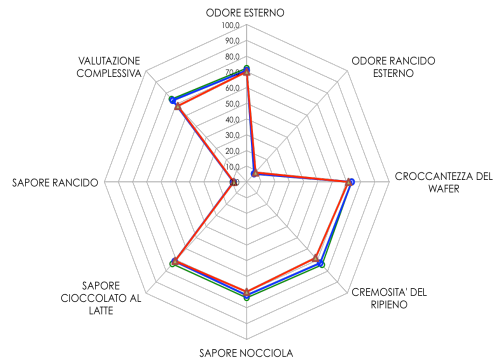
Ricerca e Sviluppo

- Sviluppo di nuovi prodotti
- Confronto con i competitors
- Gestione dell'innovazione di processo
- Valutazione dell'effetto del cambiamento di un ingrediente

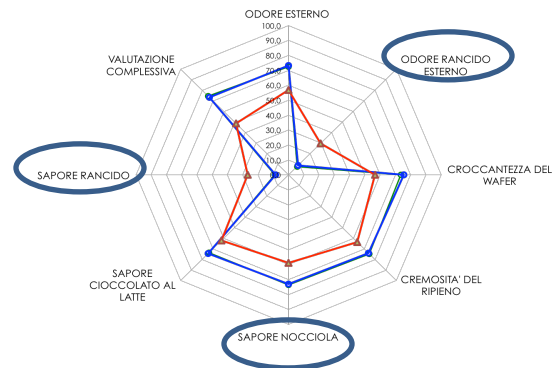


Marketing

- Determinazione dei driver sensoriali della preferenza
- Supporto alle strategie di comunicazione del prodotto
- Determinazione del gap tra preferenza attesa e percepita
- Valutazione dell'influenza del brand sulla preferenza

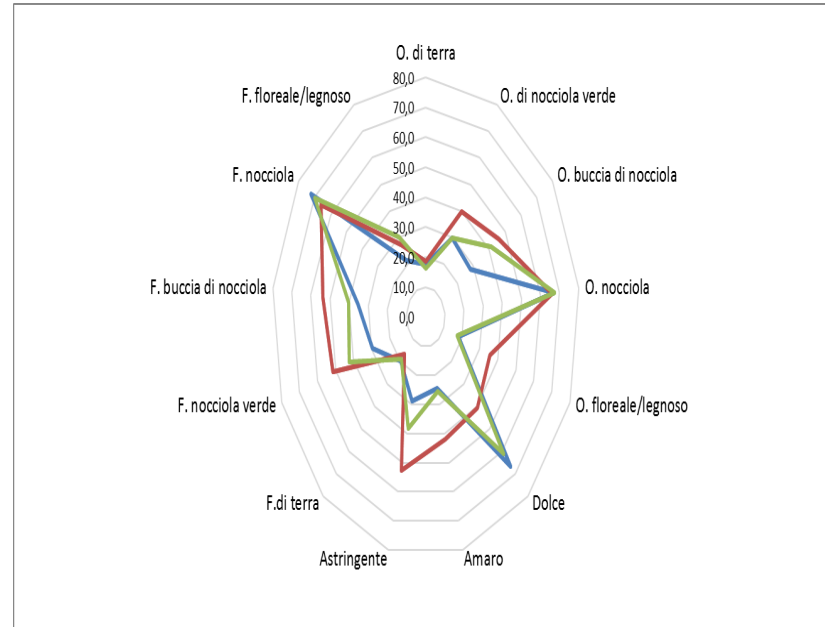


STUDIO DI VITA DI UN PRODOTTO DOLCIARIO



- Ciascun campione è stato presentato ai giudici in bicchierini codificati con numeri a 3 cifre e muniti di apposito coperchio al fine di preservare le caratteristiche sensoriali della granella.
- La caratterizzazione dei campioni è stata condotta sotto **luce rossa**, al fine di escludere la valutazione visiva e qualsiasi influenza indotta che da questa può scaturire.
- Ciascun assaggiatore ha svolto l'analisi sensoriale operando in cabine di assaggio individuali (ISO 8589:1988 Sensory analysis-general guidance for the design of test rooms)
- L'analisi quantitativa descrittiva è stata svolta in **3 repliche**.

MATERIA PRIMA PROFILI SENSORIALI DI NOCCIOLE ITALIANE



QUALITA' DELLA NOCCIOLA

Assenza di attributi negativi

- Processo di tostatura
- Condizioni di conservazione
- Condizioni pedo-climatiche
- Varietà di cultivar



- Da lavorare a monte per evitare la presenza – modifica fortemente il profilo sensoriale della nocciola.