**Analisi sensoriale dei prodotti dell'acquacoltura europea come strumento di promozione al consumo**

**Contesto**

Il prodotto dell’acquacoltura europea è generalmente caratterizzato da un’ottima qualità organolettica e nutrizionale. Ciononostante, le produzioni sono tendenzialmente stagnanti con una crescita più lenta rispetto ad altri continenti e i consumatori non sono disposti a riconoscere un valore distintivo al prodotto europeo e a pagare maggiormente il costo dei prodotti. Sarebbe necessario trovare strategie per promuovere il settore e i produttori locali

**Obiettivi del progetto dell’assegno di ricerca**

Il progetto del progetto di ricerca ha la durata di un anno e prevede i seguenti obiettivi:

1. Caratterizzare i sistemi produttivi dell’acquacoltura europea e riconoscere i tratti distintivi del prodotto europeo per valorizzarne la qualità organolettica e nutrizionale.

2. Valutare caratteristiche organolettiche dei prodotti dell’acquacoltura che ne migliorino la reputazione da parte dei consumatori.

**Approccio sperimentale**

Verranno presi in esame i prodotti più significativi della acquacoltura europea per quelle che sono le tecniche produttive, le rese, i volumi produttivi e le caratteristiche più importanti. L’analisi sensoriale permetterà di raccogliere determinare le caratteristiche organolettiche più salienti in grado di valorizzare il prodotto.

**Piano di attività**

**Studio della bibliografia e preparazione protocolli sperimentali (1 mese)**

L’assegnista dovrà reperire mediante consultazione delle banche dati elettroniche la bibliografia pertinente le tematiche specifiche del progetto di ricerca. Verranno analizzati le metodiche utilizzate, i risultati ottenuti e le discussioni al fine di ottenere un background conoscitivo adeguato per l’esecuzione delle attività sperimentali. Successivamente, verranno approntati i protocolli di ricerca che descrivano la modalità di esecuzione degli esperimenti e le metodiche che verranno utilizzate

**Esecuzione attività sperimentali (8 mesi)**

Verranno delineati profili sensoriali di alcuni prodotti dell’acquacoltura. Verranno valutati almeno una specie ittica e un mollusco. L’assegnista dovrà condurre e coordinare il gruppo di panelisti, garantendo la loro formazione ed addestramento. Garantirà la buona riuscita della prova relativamente alla stesura delle schede di valutazione, di raccolta dei dati e al reperimento dei prodotti alimentari necessari all’addestramento del personale. I dati verranno poi utilizzati per la costruzione di grafici e tabelle.

**Elaborazione dati (3 mesi)**

I dati finali saranno elaborati e sottoposti ad analisi statistica al fine di stabilire le caratteristiche sensoriali più peculiari dei prodotti analizzati. In ultimo i dati saranno discussi e descritti in lavori scientifici pubblicati su riveste nazionali e internazionali.