

Piano di attività e progetto dell'assegnato di ricerca dal titolo: “Valutazione sensoriale di prodotti alimentari nella cui formulazione sono incluse alghe, prodotti derivati da alghe o sottoprodotti della filiera dell'acquacoltura”

Le attività di ricerca svolte dall'assegnista saranno svolte nell'ambito del progetto di ricerca PR FESR _ VALDIMAR-ER “Valorizzazione della filiera dell'acquacoltura attraverso l'utilizzo di scarti del mare”. In particolare, il piano di lavoro riguarderà la valutazione del profilo sensoriale e dell'accettabilità e del gradimento da parte del consumatore di nuovi prodotti nella cui formulazione sono incluse alghe, ingredienti derivati da alghe o da sottoprodotti della filiera dell'acquacoltura. La ricerca si focalizzerà sulla applicazione di metodi descrittivi convenzionali e/o rapidi per la caratterizzazione sensoriale dei nuovi prodotti nonché sulla applicazione di metodi descrittivi ed affettivi al fine di indagare le preferenze, l'accettabilità e la percezione da parte del consumatore. Verranno, inoltre, incluse valutazioni in relazione ad aspetti di sostenibilità e neofobia alimentare al fine di profilare i rispondenti. L'assegnista parteciperà, inoltre, attivamente al processo di scrittura e pubblicazione di articoli scientifici.

Per il conseguimento di questi obiettivi sarà seguito il seguente piano di attività, la cui copertura finanziaria sarà imputata su fondi dei progetti di ricerca PR FESR _ VALDIMAR-ER.

- Analisi sensoriale descrittiva convenzionale o rapida, effettuata da un gruppo di assaggiatori addestrati o semi addestrati, di prodotti innovativi formulati con inclusione alghe o ingredienti derivanti da alghe o dalla filiera dell'acquacoltura.
- Valutazione del gradimento e dell'accettabilità da parte dei consumatori dei nuovi prodotti formulati includendo alghe e/o ingredienti derivati.
- Valutazione della percezione sensoriale (aspetti descrittivi) da parte dei consumatori.
- Indagini volte a profilare gli aspetti di comportamento (per es. in relazione alla sostenibilità alimentare) o tratti psicologici (per esempio neofobia alimentare) dei consumatori.
- Elaborazione dei risultati ottenuti.
- Messa a punto di questionari da somministrare ai consumatori in relazione alla valutazione di gradimento, accettabilità e percezione sensoriale dei nuovi prodotti.
- Collaborazione nella stesura di eventuali report previsti dal progetto per le attività sopra descritte.
- Redazione e stesura di articoli scientifici inerenti alle attività sopra descritte.

L'assegnista svolgerà la propria attività di ricerca presso la sede operativa del CIRI di Bologna (Viale Fanin 40-50, 40127, Bologna).