

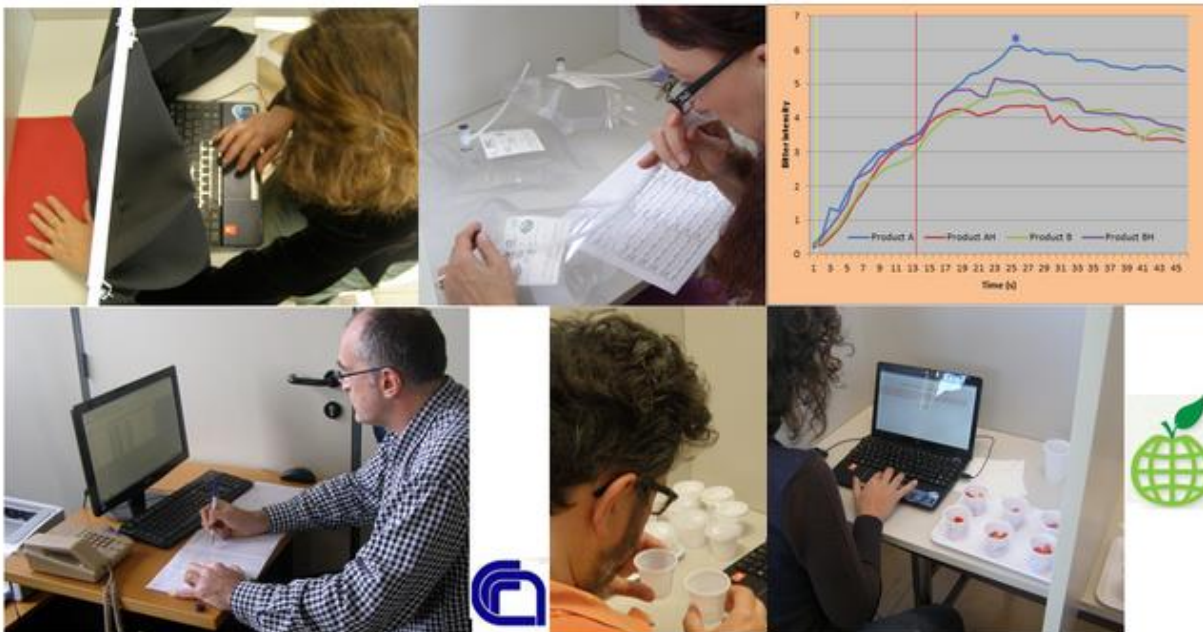


IBIMET GSQ – Bologna

Gusto Salute Qualità

<http://www.gustosalutequalita.it/it>

**Collaborazioni con Imprese
2010-2015**



IBIMET è dotato di un **laboratorio di analisi sensoriale**, realizzato presso l'Area di Ricerca di Bologna, provvisto di 14 cabine individuali per l'esecuzione di test sensoriali a norma (UNI ISO 8589) con adiacente una saletta per la preparazione dei campioni, secondo quanto richiesto dalle normative vigenti. Le cabine sono attrezzate con sistema computerizzato (Fizz Software by Biosystemes) per l'acquisizione dei dati che consente una migliore gestione dei dati, il pieno controllo dei protocolli da eseguire in cabina, la possibilità di eseguire test sensoriali dinamici con applicazioni di Time intensity (TI) e Temporal dominance of sensations (TDS). Le competenze messe a disposizione consentono una completa caratterizzazione del prodotto, una valutazione delle sue caratteristiche d'eccellenza, la comparazione con prodotti di altre origini per definire i termini di autenticità e tipicità. Per l'elaborazione statistica dei dati, IBIMET si avvale dei software statistici SAS System (versione 9.3 TS1M2 - SAS Institute Inc., Cary, NC, USA) e R (versione 2.11.1) e la relativa libreria SensoMineR.

IBIMET conduce attività specifica continuativa di formazione di giudici valutatori, effettua panel test, consumer test online e face-to face, integrazione con analisi di strumentali. Il gruppo di lavoro sull'analisi sensoriale adotta le procedure codificate per la tipologia di prodotto, se disponibili, o realizza protocolli originali, basandosi sulla letteratura scientifica e tecnica del settore e sui disciplinari dell'analisi sensoriale. Specifici approcci di analisi statistica sono applicati per valutare le performance del panel, l'attendibilità, ripetibilità e riproducibilità dei risultati.

Il gruppo di ricerca sulla qualità dei prodotti agroalimentari ha competenze specifiche ed esperienza diretta nell'analisi sensoriale di PRODOTTI quali:

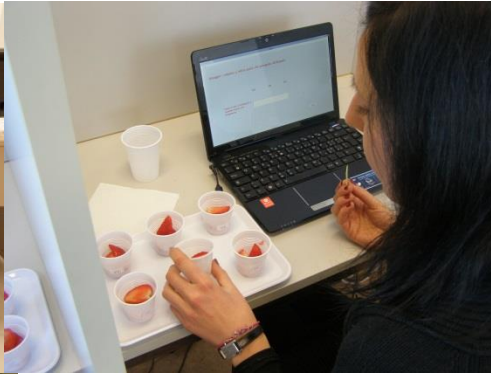
- Olio Extravergine d'Oliva
- Frutta e Ortaggi
- Conserve alimentari Prodotti cerealicoli - legumi
- Salumi
- Formaggi
- Pesce e Molluschi
- Miele (in collaborazione con Istituto Nazionale Apicoltura)
- Bibite
- Birra
- Prodotti tessili e sanitari (analisi sensoriale tattile)

Know-how

- Tecniche e procedure normate e panel di giudici selezionati ed addestrati sugli specifici prodotti.
- Analisi chimico-fisiche correlate agli aspetti sensoriali (in particolare AROMI tramite GC-MS e gascromatografia olfattometria)
- Consumer test (online e Face-to-Face) per determinare gradimento e preferenze dei consumatori e correlarli con profili sensoriali, utilizzando metodi di statistica esplorativa quali le mappe di preferenza.
 - protocolli standard per la valutazione;
 - formazione e allenamento di valutatori;
 - esecuzione di test in condizioni adeguate (spazi, tempi, struttura e numero di campioni);
 - conduzione di test sensoriali riferibili a norme internazionali;
 - utilizzo di metodi statistici adeguati.

Progetti 2010-2014

- **Centro Ricerche FIAT** "Sensory evaluation of fabric for automotive", (2013-2015)
- **Romagnoli F.Ili Spa** "Individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi (metodo QDA –Quantitative Descriptive Analysis)(2010-2015);
- **Medibreak (Liomatic Group)** UPP-CNR e IBIMET-CNR "Eat well for a healthy third age"(EWHETA)". CNR Project Aging "Invecchiamento: innovazioni tecnologiche e molecolari per un miglioramento della salute dell'anziano" (2014-2015)
- **Erbavita Spa – GO & FUN** Attività di analisi di laboratorio ed analisi sensoriale per la valutazione di bevande energetiche (Energy Drink) a base vegetale (2013-2015)
- **AGRI 2000 Scarl.** - Conduzione di taint test su prodotti agroalimentari (2009-2015);
- **CISIA** - Conoscenze Integrate per Sostenibilità ed Innovazione del Made in Italy Agroalimentare - Prodotti Regionali con Proprietà Salutistiche per Nuovi Alimenti Funzionali (RiSaNA) in collaborazione con Istituto Scienze dell'Alimentazione ISA-CNR (2012-2014)
- **PECUS** – Scenari di produzione del PECorino : implicazioni qUalitative, geStionali e ambientali. (2012-2014)
- **COI** - L'olio di oliva nella prevenzione delle principali malattie degenerative. Modello di intervento formativo e divulgativo nei luoghi di lavoro. Collab. SPP-CNR. (2013)
- Oli Monovarietali Italiani. Gestione della banca dati Rassegna annuale organizzata da: **Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche**, Centro Ricerca Olivicoltura e Industria Olearia, Spoleto, CRA da "**Il Sole24ore Business Media**" (dal 2004).
- **Indesit Company** "Studio abbattimento odori in lavastoviglie tramite olfattometria dinamica e panel olfattivo sensoriale". (2012-2013);
- **Procter & Gamble** "Studio degli aspetti sensoriali di prodotti IS (Incontinenza Severa) (2011-2012)
- **CSO Centro Servizi Ortofrutticoli** per analisi sensoriale condotta per promuovere il consumo di prodotto IGP Emilia Romagna (2011-2012);
- **AGRI 2000 Scarl.** -Caratteristiche qualitative della Stark IGP della Valtellina e confronto con competitors commerciali (2012);
- **CONFCOOPERATIVE Emilia Romagna** "Definizione degli aspetti salutistici e sensoriali di prodotti del settore Agroalimentare della Cooperazione Emiliano-Romagnola" (2010);
- **ARSIAM** Regione Molise - Determinazione dei profili sensoriali di prodotti tipici Regionali, Filiera Carni, Formaggi, Cereali (2010);
- **CIV** Consorzio Italiano Vivaisti "Analisi Sensoriale e consumer test": "corrette tecniche di coltivazione in campo e di gestione post-raccolta del prodotto della varietà Modi®civg198 e di nuove selezioni resistenti alla ticchioratura". (2010-2012)
- **RIJK ZWAAN ITALIA S.R.L.** - Realizzazione dei profili sensoriali di melanzana, melone e pomodoro (2010-2011);
- **PEMPACORER Scarl.** - Panel e consumer test su susine ed altri prodotti arricchiti (2009-2010)
- **ORVA**, Bagnacavallo (RA) - Conduzione di consumer test su prodotti da forno (2009-2010)

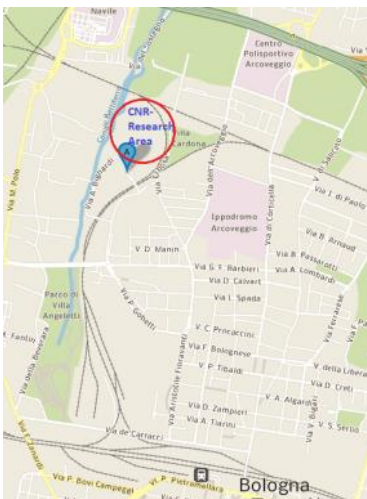


Contatti:

S.Predieri: s.predieri@ibimet.cnr.it (Cell: 3491208837)

E.Gatti: e.gatti@ibimet.cnr.it

M.Magli: m.magli@ibimet.cnr.it



IBIMET CNR
Area della Ricerca CNR di Bologna,
Via Gobetti 101, 40129 Bologna

Responsabile UO IBIMET Bologna:
R.Baraldi r.baraldi@ibimet.cnr.it

