



Società Italiana di Scienze Sensoriali

Firenze, 22 dicembre 2014

Il Progetto di ricerca scientifico Italian Taste

La Società Italiana di Scienze Sensoriali ([SISS](#)) annuncia l'avvio, nel 2015, del progetto Italian Taste finalizzato allo studio dell'influenza della acuità percettiva (sensibilità ai gusti e alle sensazioni orali) sulle preferenze alimentari degli Italiani.

Non vi è alcun dubbio che la cultura alimentare di un paese è l'elemento che maggiormente determina scelte e preferenze per i cibi. Ciò nonostante le differenze individuali sono ampie e vi è tutto l'interesse a comprendere i fattori che le determinano. Età, genere e altre variabili socio-demografiche sono classicamente utilizzate per esplorare le differenze individuali di preferenza, ma da qualche anno la ricerca scientifica ha evidenziato l'influenza di alcuni tratti ereditabili che condizionano la percezione di sensazioni gustative e tattili e dunque il livello di gradimento per determinati flavour caratterizzanti i prodotti alimentari. Chiari esempi sono il numero di papille gustative (indice fisiologico della sensibilità ai gusti) e il PROP-status (indice fisiologico della sensibilità orale). Diverse sensibilità e preferenze si traducono in differenze nei consumi e in abitudini alimentari.

Accanto a questi due indici fisiologici, anche per un tratto psicologico, la neofobia alimentare, è stato dimostrato il legame con le preferenze e le abitudini alimentari. Si prospetta dunque la possibilità di utilizzare questi tre indici come strumenti di investigazione e segmentazione delle differenze individuali. Date le implicazioni sociali ed economiche, l'interesse ad esplorare il nesso tra sensibilità-gradimento-consumo è evidente ed è comune per il mondo della ricerca e quello produttivo.

Il progetto

Italian Taste è stato progettato per coinvolgere un gran numero di soggetti (5000) in un arco temporale di tre anni. Il progetto prevede il reclutamento di soggetti adulti su tutto il territorio nazionale su cui saranno raccolti i seguenti dati:

Indici fisiologici	Numero di Papille Fungiformi PROP-STATUS
Indici genetici	Geni dei recettori dei gusti
Indici biometrici	Body Mass Index (BMI)
Dati socio-demografici	Genere

	Età Livello di istruzione Luogo di nascita e di residenza Condizione socioeconomica (Affluence scale)
Tratti psicologici ed attitudini	Neofobia Variety seeking Food choice/Health & Taste questionnaire

Ai soggetti verrà chiesto di fornire responsi sensoriali e di gradimento su prodotti opportunamente scelti per rappresentare varianti di intensità di ognuno dei gusti fondamentali e di una sensazione tattile. Inoltre alle persone reclutate verranno presentati questionari per la raccolta di dati relativi alle preferenze, alle scelte e alla familiarità per prodotti rappresentativi di tutte le categorie di alimenti (vegetali, carnei, prodotti da forno, alimentari, bevande, ecc.).

Obiettivi

Lo scopo operativo dello studio è analizzare le preferenze (responsi di gradimento, preferenze e scelte) alimentari degli italiani in relazione alla variabilità individuale legata a numero di papille, PROP status e neofobia. I risultati permetteranno di segmentare i soggetti in relazione a queste variabili e studiarne la relazione con gli altri indici e dati di caratterizzazione del background dei soggetti (dati socio-demografici, biometrici, attitudinali e tratti psicologici diversi dalla neofobia).

L'attività consentirà di costituire una banca dati relativa all'influenza della percezione sensoriale sullo sviluppo delle preferenze alimentari degli italiani.

Il Management del progetto

Il [Consiglio Direttivo](#) della SISS ha la responsabilità del progetto e il Presidente e il Vice-Presidente ne assumono il coordinamento generale.

La responsabilità scientifica è affidata a un **comitato scientifico** costituito ad hoc e composto da dodici ricercatori ognuno responsabile del coordinamento nazionale di una delle attività necessarie alla conduzione del progetto. La tabella 1 che segue riporta la composizione del comitato e le responsabilità di ognuno dei componenti:

Tabella 1. Responsabilità per ciascuna delle attività del progetto

Attività principale	Sub-attività	Responsabilità
Bibliografia	Creazione di una banca dati dei lavori di riferimento per ognuna delle fasi operative del progetto (sugli indici) sui responsi (preferenze; familiarità; scale ecc.) e relativo aggiornamento	Stefano Predieri IBIMET-CNR, Bologna
Reclutamento	Definizione delle norme di reclutamento (consenso informato; privacy; aspetti etici; criteri demografici)	Erminio Monteleone UNIFI

Test sensoriali, liking ed indici fisiologici	Misurazione indici fisiologici e biometrici	Camilla Masi UNIFI
	Definizione delle procedure per preparazione e presentazione dei campioni: selezione e modificazione prodotti reali (varianti per amaro, dolce, acido, salato, umami; astringenza; frizzante; cremosità; ...)	Flavia Gasperi Fondazione E. Mach & Alessandra Bendini UNIBO
Indici genetici	Misurazione indici genetici	Nicola Pirastu UNITS- IRCCS Burlo Garofolo
Questionari	1. Questionario neofobia 2. Questionario su preferenze, familiarità e scelta: Selezione dei prodotti	Monica Laureati UNIMI
	1. Questionario psico-attitudinali a. personality traits b. health and taste attitudes 2. Questionario socio-demografico	Fiorella Sinesio CRA-NUT, Roma
Raccolta dei dati	1. Predisposizione di un format per il caricamento dati (a livello di unità e centralizzato) 2. Procedura di sicurezza per la conservazione dei dati 3. Modalità di trasferimento per analisi 4. Modalità di accesso ed utilizzo dei dati	Luisa Torri UNISG
Analisi dei dati	Trattamento statistico	Isabella Endrizzi Fondazione E. Mach
Comunicazione & Divulgazione	Presentazione e comunicazione del progetto e dei principali risultati alla comunità scientifica e a un pubblico più generale (es. stampa, web)	Sara Spinelli SISS
Risorse	Ricerca sponsorizzazioni e finanziamenti	Erminio Monteleone UNIFI & Tullia Gallina Toschi UNIBO

Ad ogni attività del progetto possono partecipare i soci SISS che attraverso i loro laboratori collaborano allo studio.

Il comitato scientifico è responsabile della definizione delle procedure operative che saranno applicate presso i laboratori dei soci SISS che hanno aderito o che aderiranno al progetto. Inoltre al comitato scientifico è affidato il controllo della qualità della raccolta dei dati. Rimangono prerogative del consiglio direttivo della SISS: la gestione e l'uso dei dati, la divulgazione dei risultati alla comunità scientifica (es. attraverso la partecipazione della SISS ai principali convegni di sensory & consumer science internazionali) e il coordinamento della collaborazione tra gruppi di ricercatori SISS per la pubblicazioni su riviste scientifiche.

Per le fasi di definizione delle procedure, l'analisi dei risultati e la loro interpretazione, il comitato scientifico di Italian Taste si avvale di un Advisory Board composto da autorevoli ricercatori a livello internazionale, ognuno esperto in una o più campi di attività del progetto:

Ricercatore & Affiliazione	Competenza
Prof. John Prescott , Australia TasteMatters Research & Consulting; Editor della rivista scientifica Food Quality and Preference	Meccanismi psicologici e fisiologici alla base della percezione del flavour e dello sviluppo delle preferenze alimentari
Prof. Hely Tuorila , Finlandia Helsinki University	Influenza della neofobia e dei tratti genetici sulla percezione dei gusti e sullo sviluppo delle preferenze
Prof. Joanne Hort , Regno Unito Nottingham University, Chair European Sensory Science Society	Influenza del Prop-status, del numero di papille e del "thermal" status sulla percezione dei gusti e sullo sviluppo delle preferenze
Prof. Kees de Graaf , Olanda Wageningen University	Influenza del gradimento e delle preferenze sui comportamenti alimentari
Dr. Margrethe Hersleth , Norvegia Head of the Sensory & Consumer Department, Nofima	Valutazione sensoriale dei prodotti alimentari
Dr. Tormod Naes , Norvegia Head of the Statistical Department, Nofima	Statistica (sensometria)
Dr. Agnes Giboreau , Francia Head of Research Dept., Insitute Paul Bocuse	Influenza delle variabili socio-cognitive sulle preferenze alimentari

Per ciascun responso o dato da raccogliere il responsabile dell'attività (vedi tabella 1) proporrà (previa consultazione con i soci che hanno espresso l'interesse a contribuire) una procedura al comitato scientifico. Se opportuno, prima dell'approvazione definitiva il Comitato Scientifico, nella persona del suo coordinatore, sottoporrà la procedura ad uno dei componenti dell'advisory board per commenti o suggerimenti. Una volta approvata in via definitiva, la procedura dovrà essere attuata in tutti i laboratori che aderiscono allo studio.

Partecipazione al progetto

La partecipazione al progetto è riservata ai soci SISS che abbiano autonomia di utilizzo di un laboratorio di analisi sensoriale. I soci che aderiscono si impegnano a reclutare 100 soggetti l'anno per tre anni e a condurre i test e somministrare i questionari secondo le procedure definite dal Comitato Scientifico. La partecipazione implica la copertura dei costi della conduzione pratica dei test.

I benefici della partecipazione sono:

1. Ampliare e affinare le competenze dei soci nel campo delle scienze sensoriali attraverso: a) la partecipazione alla definizione delle procedure di acquisizione e di analisi dei dati; b) l'accesso alle procedure stesse; c) l'accesso alla bibliografia; d) il confronto con altri ricercatori coinvolti nel progetto.
2. Avere accesso ai dati raccolti nell'intero progetto in forma aggregata.
3. Avere la possibilità di utilizzare per fini scientifici (pubblicazione e partecipazioni a convegni, in collaborazione con altri partner del progetto e sotto il controllo del consiglio direttivo della SISS), i dati raccolti in riferimento a specifici aspetti del progetto.

Tempi

Il progetto sarà avviato a partire da gennaio 2015 e per le attività previste avrà il seguente sviluppo temporale:

Attività	Mesi											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Raccolta adesioni	•											
Predisposizione ed approvazione procedure	•	•	•									
Conduzione test sul 50% dei soggetti da reclutare				•	•	•	•					
Analisi dei dati sul 50% dei soggetti da reclutare								•	•	•		
Completamento conduzione dei test									•	•		
Completamento analisi dei dati											•	•
Pianificazione della conduzione dei test per il 2016											•	•

Copertura dei costi del progetto

La SISS si farà direttamente carico delle spese necessarie all'acquisizione dei dati relativi agli indici (Papille, Prop-status) e dell'acquisto di reagenti per la preparazione dei campioni per i test sensoriali e di gradimento. Coprirà tutte le spese relative alla implementazione del sito web e della comunicazione e inoltre coprirà le spese relative all'attività dell'advisory board. Ulteriori coperture dei costi di conduzione dei test potranno essere considerate in base ai fondi derivanti da finanziamenti o sponsorizzazioni.

Comunicazione del progetto e dei risultati

La SISS provvederà ad attivare uno specifico sito web del progetto in cui potranno essere divulgati le attività ed i principali risultati. Il sito sarà prodotto in Italiano ed in inglese, e sarà collegato ai principali siti di sensory and consumer science dando visibilità ai partecipanti e a eventuali sponsor.

Sponsorizzazioni

La SISS offrirà alle aziende interessate la possibilità di sponsorizzare il progetto attraverso due forme. Una minima, che prevede l'accesso alle informazioni derivanti dai dati del progetto analizzati in forma aggregata, ed una avanzata, che prevede la possibilità di inserire nei questionari di preferenza, scelta e familiarità, prodotti di specifico interesse e rispetto a questi accedere alle informazioni sull'effetto sui responsi raccolti delle variabili considerate dal progetto.

Il Presidente

Prof. Erminio Monteleone

