

Le Scienze Sensoriali per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari sostenibili e salutari

Sara Spinelli

SISTAL
SOCIETÀ
ITALIANA
DI SCIENZE
E TECNOLOGIE
ALIMENTARI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

DAGRI

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
E TECNOLOGIE AGRARIE,
ALIMENTARI, AMBIENTALI E FORESTALI



PNR 2021-2027
Programma nazionale
per la ricerca

Programma
Nazionale
per la Ricerca

2021-2027

Articolazione 4. Alimentazione sana e sostenibile

- Sono necessarie **soluzioni nutrizionali innovative, salutari, sostenibili e personalizzate** per diversi gruppi mirati di consumatori
 - Questo implica anche la **definizione di nuovi modelli di business** per:
 - ridurre i fattori di rischio per le malattie non-trasmissibili (NCD)
 - ridurre le carenze di micronutrienti e la malnutrizione,
- fornendo ai consumatori una **dieta salutare, con idoneo appeal sensoriale, adeguata, sostenibile e personalizzata** (*tailor made food*)

Esigenza di sviluppare soluzioni personalizzate/«su misura»

- Questo è vero per **gruppi «vulnerabili»** di popolazione, come bambini, persone con malattie specifiche oppure in trattamento, o a rischio di malattie, persone in condizioni socio-economiche di incertezza o disagio
- Ma anche per i **gruppi meno vulnerabili:**

Persone che vogliono ridurre il consumo di carne per ragioni di sostenibilità



Necessità di investigare le differenze individuali a due livelli

- Occorre considerare **specifiche categorie di soggetti** (es. i bambini, gli adolescenti, le persone in sovrappeso, le persone con obesità, le persone con celiachia, i malati oncologici sottoposti a terapia neoplastica, le persone a rischio di malattie cardiovascolari, le persone a rischio di cancro...)
- ...ma anche **differenze individuali dentro questi gruppi** (analisi disaggregata per genere, per fascia di età, per gruppo...)





Come?

Necessità di **definire nuovi modelli di innovazione** «su misura» che considerino le caratteristiche individuali

Dalla riformulazione all'innovazione di prodotto

Che adottino approcci multifattoriali:

Bisogni funzionali, affettivi, sociali ecc.: «**jobs-to-be-done**»

Sensibilità ai gusti

Tratti della personalità



Progetto VeggieTwist

- Coinvolgimento di **gruppi di soggetti con bisogni specifici** e considerazioni delle loro **differenze individuali**
- **COME?** Con una combinazione di metodi



Con gli
adolescenti

Nuovi
approcci alla
co-creation
per prodotti
«su misura»



→ **Obiettivo:** Sviluppare un piatto a base di legumi (più sostenibile e alternativo alla carne) che sia accettato in un contesto di pasto della mensa scolastica

Principali «Jobs-to-be-done» identificati:

- Deve saziare
- Non deve intristire ma deve invece incuriosire, rallegrare
- Non deve spaventare

Co-creation con adolescenti (14-15 anni) per lo sviluppo di nuovi piatti a base di legumi per le mense scolastiche

Focus groups
con gli
adolescenti

- **Job-to-be-done** dei piatti: il piatto che deve saziare, dare soddisfazione, non impaurire
- Repertory Grid method
- **Tecnica SCAMPER**: Substitute – Combine – Adapt – Modify – Put to other uses – Eliminate – Rearrange

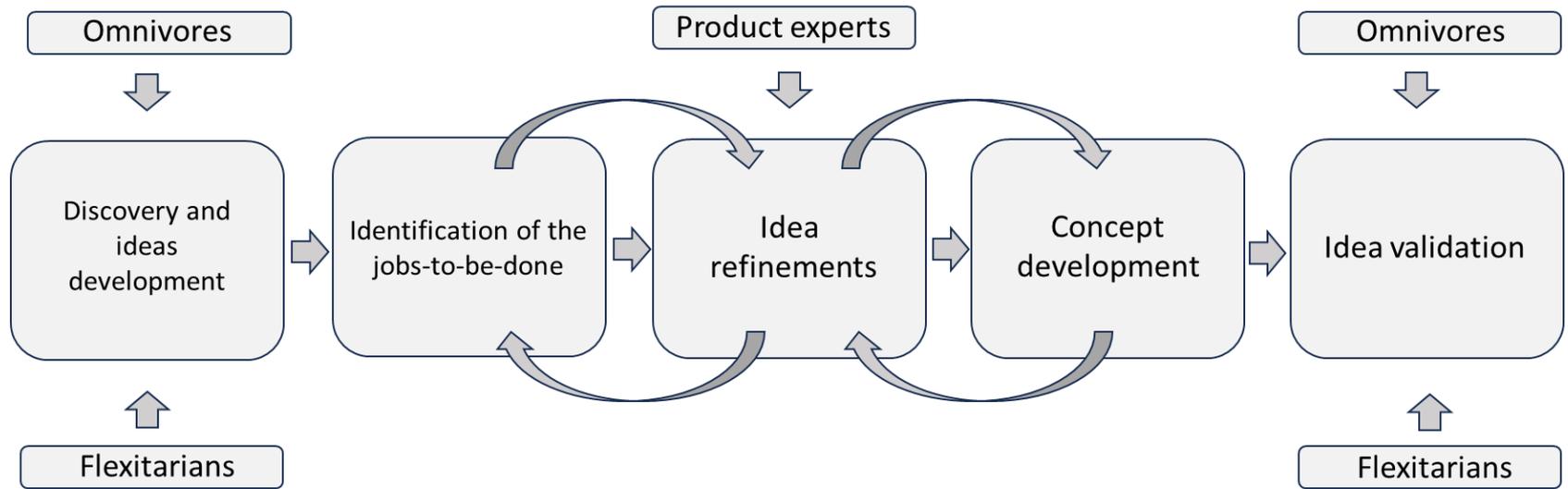
Focus groups
con gli chef

Sviluppo &
selezione dei
concept

- Concepts accettati anche dai neofobici



Prodotti innovativi carnei per flessitariani

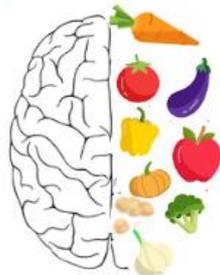


Idea di prodotto 1 - prodotto che mi fa sentire meno in colpa



Co-creation
con i pazienti
per lo
sviluppo di
prodotti e
piatti che li
aiutino a
compensare
le alterazioni

myPREFMED



Sviluppare **soluzioni su misura**
che rispondano alle loro
specifiche alterazioni,
sia di percezione
che di preferenza



Contatti

Sara Spinelli

Email: sara.spinelli@unifi.it

SISTAL
SOCIETÀ
ITALIANA
DI SCIENZE
E TECNOLOGIE
ALIMENTARI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

DAGRI

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
E TECNOLOGIE AGRARIE,
ALIMENTARI, AMBIENTALI E FORESTALI