




BOVINMARCHE

CONVEGNO FINALE
PSR Marche 2014-2020 – Mis. 16.2
CARNI DI QUALITA' – Domanda di aiuto 21452


carnimarche
INDUSTRIA LAVORAZIONI CARNI MARCHEGIANE

**LA QUALITA' DELLE CARNI BOVINE. PROSPETTIVE ED
OPPORTUNITA' DI SVILUPPO DEL MERCATO DELLE
CARNI BOVINE NELLA REGIONE MARCHE**

10 settembre 2022 -Palabrodetto, Fano (AN)



Anna Garavaldi, Valeria Musi

**Nuovi prodotti a base di carne
bovina:**

percezione del consumatore.

CRPA Soc. Cons. p.A., Reggio Emilia

Progetto innovativo

PSR Marche 2014-2020

Misura 16.2 – Sostegno a progetti pilota per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie

L'obiettivo del progetto consiste nella **promozione e nella valorizzazione delle carni bovine della Regione Marche** aderenti al circuito IGP e QM.

Per garantire una migliore remunerazione per gli allevatori, si punta a differenziare l'offerta verso il circuito commerciale Horeca, anche mediante l'individuazione di nuove tipologie di prodotti.

Progetto innovativo



Obiettivo da raggiungere attuando:

Innovazioni di processo

- ***migliorare la qualità organolettica del prodotto (frollatura);***
- ***aumentare la shelf-life di prodotto (sottovuoto e congelamento).***

Innovazioni di prodotto:

- ***Realizzazione di nuovi prodotti a base di carne bovina***

Azione 3

Valorizzazione dei tagli



Sviluppo di prodotti lavorati o semilavorati innovativi, che incontrino le esigenze dei consumatori.

A tal fine si sono condotte le seguenti attività:

- **FOCUS GROUP con potenziali utenti finali**
- **Analisi sensoriale descrittiva sui nuovi prodotti**
- **Consumer test sui nuovi prodotti**

Azione 3

Focus Group



consumatori

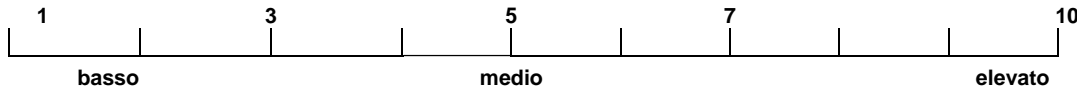
ristoratori

macellai



Azione 3-Panel test(QDA)Hamburger

Esempio di scala di riferimento :



HAMBURGER	media	Dev.standard
DESCRITTORI		
Aroma complessivo	7.5	0.4
Aroma burro fuso	3.2	0.4
Aroma brodo di carne	3.4	0.4
Aroma di limone	5.3	0.5
Aroma di spezie	3.1	0.6
Aromi anomali	2.7	0.3
Salato	3.5	0.5
Amaro	2.1	0.2
Consistenza	2.4	0.4
Succosità	5.6	0.4



Azione 3-Panel test(QDA)Roast Beef

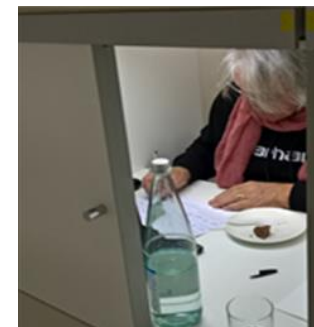
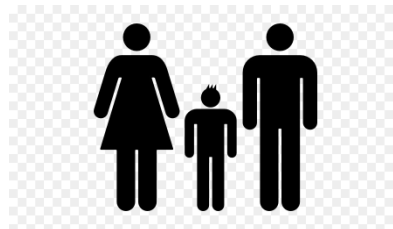
DESCRITTORI	media	Dev. standard
Intensità odore	5.9	0.7
Odore carne cotta	3.9	0.5
Odore brodo	3.3	0.8
Odore spezie	3.8	0.8
Odori estranei	1.4	0.4
Intensità aroma	6.8	0.7
Aroma carne cotta	4.2	0.6
Aroma brodo	3.6	0.7
Aroma spezie	5.7	0.8
Aromi estranei	1.7	0.4
Persistenza	7.0	0.7
Salato	4.0	0.7
Amaro	2.0	0.5
Tenerezza frammentazione	7.2	0.7
Succosità	4.8	0.5



Azione 3 - Consumer test

60 consumatori

Da 16 a 82 anni



- estremamente gradito
- molto gradito
- moderatamente gradito

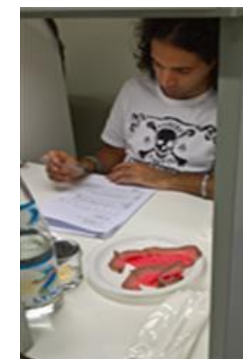
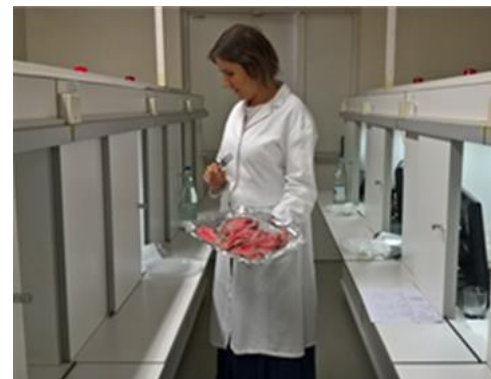


- leggermente gradito
- né gradito né sgradito
- leggermente sgradito
- moderatamente sgradito



- molto sgradito
- estremamente sgradito

Aspetto visivo*
Sapore
Consistenza
Giudizio complessivo



* Solo per roast beef

Azione 3 - Consumer test

Hamburger



		<u>media</u>	<u>moda</u>	<u>mediana</u>
<u>Ricetta</u>	<u>Hamburger</u>			
Tempo 12gg	sapore	5.8	7.0	6.0
	consistenza	6.4	8.0	6.0
	giudizio complessivo	6.0	7.0	6.0
Tempo20gg	sapore	5.0	6.0	5
	consistenza	6.2	5	6
	giudizio complessivo	5.3	5	5

	<input type="checkbox"/> estremamente gradito
	<input type="checkbox"/> molto gradito
	<input type="checkbox"/> moderatamente gradito
	<input type="checkbox"/> leggermente gradito
	<input type="checkbox"/> né gradito né sgradito
	<input type="checkbox"/> leggermente sgradito
	<input type="checkbox"/> moderatamente sgradito
	<input type="checkbox"/> molto sgradito
	<input type="checkbox"/> estremamente sgradito



Azione 3 - Consumer test

Roast Beef

		<u>media</u>	<u>moda</u>	<u>mediana</u>
<u>Ricetta</u>	<u>Roast beef</u>			
Tempo zero	aspetto visivo	8	8	8
	sapore	8.2	8	8
	consistenza	8.1	8	8
	giudizio complessivo	8.2	8	8
Tempo finale (60gg)	aspetto visivo	8	8	8
	sapore	8.3	8	8
	consistenza	8.1	8	8
	giudizio complessivo	8.2	8	8



- estremamente gradito
- molto gradito
- moderatamente gradito
- leggermente gradito



- né gradito né sgradito
- leggermente sgradito
- moderatamente sgradito



- molto sgradito
- estremamente sgradito



Consumer test

Test di gradimento

PARTE 2



Codice campione _____

- Valutare il livello di gradimento per ciascun carattere:

<u>Sapore:</u>								
								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
estremamente sgradito	molto sgradito	moderatamente sgradito	leggermente sgradito	né gradito né sgradito	leggermente gradito	moderatamente gradito	molto gradito	estremamente gradito

<u>Consistenza</u>								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
estremamente sgradito	molto sgradito	moderatamente sgradito	leggermente sgradito	né gradito né sgradito	leggermente gradito	moderatamente gradito	molto gradito	estremamente gradito

<u>Giudizio complessivo:</u>								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
estremamente sgradito	molto sgradito	moderatamente sgradito	leggermente sgradito	né gradito né sgradito	leggermente gradito	moderatamente gradito	molto gradito	estremamente gradito

Osservazioni personali:

Acquisterebbe la carne appena valutata?

sì no



Grazie dell'attenzione!

Anna Garavaldi
CRPA Soc. Cons. p.A.
a.garavaldi@crpa.it

