

110 anni di Agraria - 1914 - 2024

Il futuro è nell'agrAria



Sezione: Scienze & Tecnologie Alimentari – Sensory Lab.

Siamo "Food Sensory Scientists" AGR15 con background diversi e complementari: Scienze Agrarie, Biochimica industriale, Semiotica, Psicologia Sperimentale e Scienze e Tecnologie Alimentari.



E. Monteleone



C. Dinnella



S. Spinelli



L. Pierguidi



R. Fusi

Lo scopo delle nostre attività di ricerca:

sviluppare cibi salutari e sostenibili considerando le differenze individuali che regolano i responsi sensoriali ed affettivi di popolazioni vulnerabili.

I nostri target sono:

bambini, anziani, soggetti con capacità sensoriali compromesse da patologie o da terapie mediche, soggetti con diete condizionate.



Le nostre competenze



Misuriamo la rispondenza dei prodotti alle **attese sensoriali, emozionali e di appropriatezza d'uso** attraverso la valutazione del profilo globale



Misuriamo l'**attenzione** verso ciò che connota la qualità dei prodotti alimentari



Misuriamo l'**impatto dei tratti psicologici e delle attitudini sull'accettabilità** dei prodotti alimentari e studiamo le **differenze individuali** nella percezione del gusto



Utilizziamo **metodi espliciti ed impliciti** di misura dei responsi sensoriali e affettivi ai prodotti alimentari. Appliciamo metodi **qualitativi** per la **co-creation di nuovi prodotti** e lo **studio della percezione della qualità dei prodotti** e li combiniamo con le **analisi dei testi**



Studiamo l'**impatto dei contesti situazionali** sull'accettabilità dei prodotti



Le nostre partecipazioni a Progetti EU e il nostro Coordinamento di Progetti Nazionali



EDULIA

2018/2020 Horizon 2020 – Bringing Down Barriers to Children's Healthy Eating
Leader of Work Package Methods



2013/2017 Marie Curie IAPP - To critically evaluate vegetable acceptability through individual and environmental characteristics across the lifespan in institutional food service
Leader of Work Package Sensory Evaluation



PRIN

2016/2018 Individual differences in food preferences: the role of personality traits and emotions



2014/2017 Italian Taste - Individual differences in food preferences among Italians

Le nostre tesi di Dottorato in essere



Margarita Kokkorou

Sensory strategies in school canteens for the acceptance of Healthy and Sustainable foods *JRC- EC Doctoral Partnership in Health Promotion and Prevention of Non-communicable Diseases*



Marina Domenici

Development of innovative and sustainable meat products
Dottorato Industriale UNICOOP FIRENZE



Claudia Rorandelli

ALTER TASTE improving food pleasure and intake in oncology patients receiving chemotherapy. *Con Ospedale Universitario Careggi UNIFI e Humanitas RH, Milano*



Angelica Lippi

Individual food preferences for the Mediterranean diet in cancer patients. *Con Institute Lyfe, Elior, Ospedale Lacassagne Francia*



Jaclyn Di Meglio

Food preferences in oncological patients undergoing chemotherapy
Con Ospedale Universitario Careggi UNIFI e Humanitas RH, Milano



Maria Rosaria Giuffrè

Capturing the dynamics of sensory and emotional experience for sustainable product innovation. *Con l'Oreal, Francia PNRR ID*



Nicole Cattarin

Sensory strategies to promote sustainable and healthy food behavior among children in primary school canteens
Con Q&S, Prato



Ejona Boci

Perception of sustainability and acceptability of agri-food products by consumers.
Finanziato da PNRR - CN



I nostri partner industriali



I nostri principali partner scientifici internazionali

