Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2144 del 01/09/2015

La Fondazione Mach partecipa al progetto nazionale "Italian Taste"

ITALIANI A TAVOLA, UNO STUDIO SULLE PREFERENZE ALIMENTARI

(l.g.) Perché certe persone amano così tanto i dolci? Perché altre salano esageratamente le loro pietanze? La Fondazione Mach, assieme ad altri 22 centri di ricerca, università e aziende, partecipa al progetto "Italian Taste", una ricerca scientifica sulle preferenze alimentari degli italiani. Nei prossimi mesi, nel laboratorio sensoriale di San Michele all'Adige, cento volontari saranno chiamati ad assaggiare alcuni prodotti ed esprimere il loro gradimento. I partecipanti saranno inoltre coinvolti in una serie di test sulla sensibilità ai gusti e risponderanno a domande su preferenze, abitudini alimentari e alcuni tratti della personalità. I dati raccolti, anche in confronto con quelli del resto d'Italia, permetteranno di individuare eventuali peculiarità del palato dei trentini.
-

La Fondazione Mach, assieme ad altri 22 partner, partecipa alla ricerca "Italian Taste", promossa dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali, con il sostegno della Louis Bonduelle Foundation, per indagare le preferenze alimentari degli italiani. Si tratta di uno studio su larga scala che raccoglie informazioni sulle variabili fisiologiche, genetiche, psicologiche, sociodemografiche, comportamentali ed edoniche alla base della scelta dei consumatori.
Il progetto vuole indagare il nesso tra sensibilità, gradimento e abitudini alimentari, attraverso il coinvolgimento di tremila volontari in tre anni. Nei prossimi mesi, quindi, San Michele all'Adige recluterà cento persone per una prima fase che prevede la degustazione e la valutazione del gradimento di alcuni prodotti, alcuni test di sensibilità per il flavour, la compilazione di questionari su variabili sociodemografiche, abitudini alimentari, stili di vita e alcuni tratti della personalità che diversi studi hanno dimostrato essere collegati ai comportamenti alimentari.
Infine, attraverso una foto della lingua e un prelievo di saliva, saranno valutate la densità di papille gustative e identificati alcuni geni legati alla percezione dei gusti che permetteranno di risalire alle varianti genetiche e fenotipiche collegate alle preferenze alimentari. Il risultato sarà un'imponente banca dati di parametri sia fisiologici che psicologici che, in ogni individuo, influenzano e guidano le scelte alimentari.
La ricerca, che sarà presentata a Expo domani, potrà avere risvolti importanti nel settore dell'alimentazione. La comprensione di quanto il gusto individuale interagisca con fattori ambientali e socioculturali nel determinare lo sviluppo delle preferenze, infatti, può aiutare a superare le barriere che ostacolano il consumo di alimenti sani ed equilibrati.
Per partecipare allo studio come volontari contattare: laboratorio.sensoriale@fmach.it
http://goo.gl/5TNweu -

(ac)