

Allevamento estensivo del coniglio e valorizzazione della qualità della carne



Associazione
Scientifica
Italiana di
Coniglicoltura



Sezione Italiana della
World Rabbit Science Association



L'analisi sensoriale come strumento di valorizzazione

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Fabio Napolitano

Dipartimento di Scienze delle Produzioni animali

Università della Basilicata

Potenza

*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Contenuti

- **Significato di qualità**
- **Effetto delle informazioni sull'accettabilità**
 - **Disconferma + Assimilazione**
- **Benessere animale / Produzioni bio**
 - **Accettabilità**
 - **Disponibilità a pagare**
- **Conclusioni**
- **Degustazione**

*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Significato di qualità

Aspetti qualitativi

- **Caratteristiche sensoriali**
- **Salubrità**
- **Facilità di preparazione**
- **Caratteristiche di processo**



*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Significato di qualità

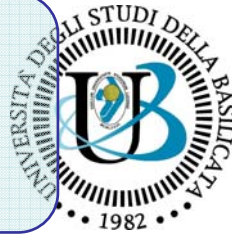
Classificazione

- Search dimensions
percepiti prima
- Experience dimensions
percepiti dopo
- Credence dimensions
percepiti mai



*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Il ruolo delle attese

Scelte del consumatore

- **Prima dell'acquisto**
 - poche caratteristiche disponibili
- **Formazione delle aspettative**
 - uso di indicatori = cues



*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



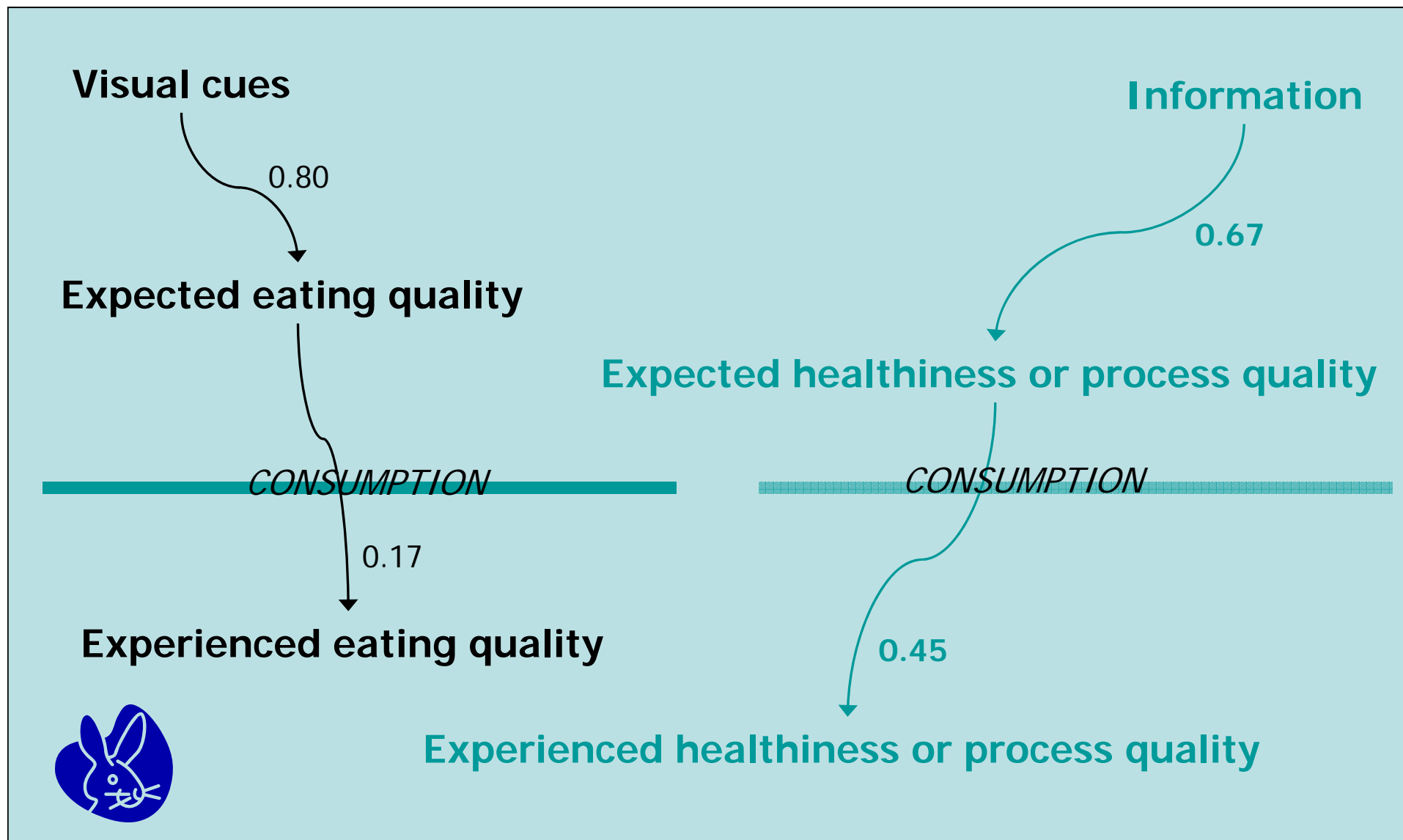
Il ruolo delle attese

Origine delle aspettative

- **Caratteristiche intrinseche**
 - **Visibili**
 - **Colore, marezzatura**
- **Caratteristiche estrinseche**
 - **Marca, etichetta**
 - **Luogo, prezzo**
 - **Pubblicità, informazione**



Il ruolo delle attese



*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Il ruolo delle attese

**Tendenza attuale: affidarsi ad indicatori
estrinseci**

Informazione

Attese

Accettabilità reale





ASSIMILATION Model

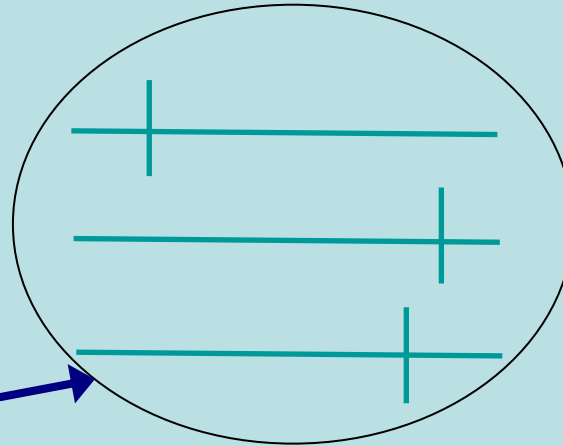
CONTRAST Model

Negative Disconfirmation: liking lower than expected

Blind testing

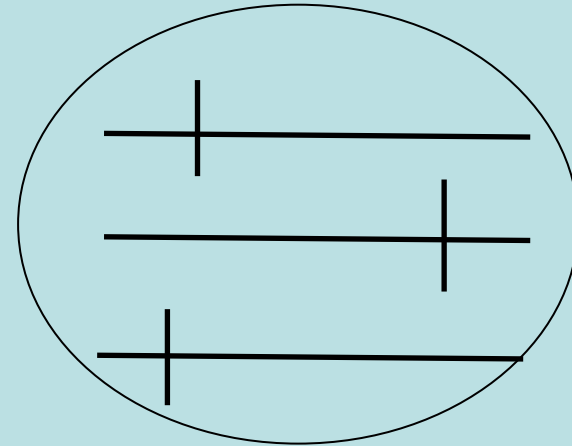
Expectations
due to information

Testing with information



unpleasant

pleasant



unpleasant

pleasant

ASSIMILATION Model

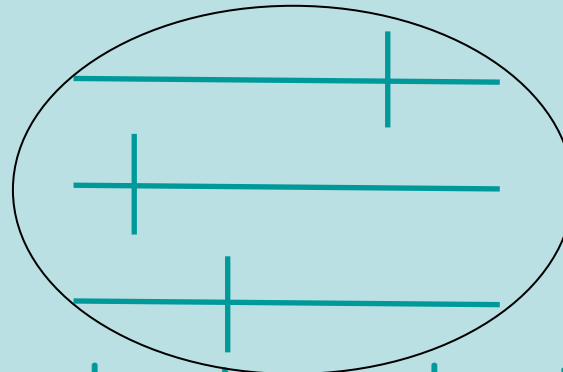
CONTRAST Model

Positive Disconfirmation: liking higher than expected

Blind testing

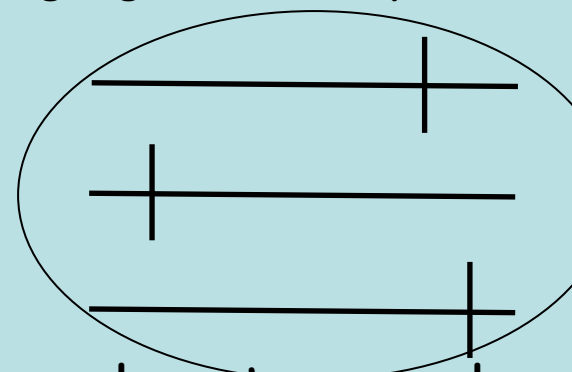
Expectations
due to information

Testing with information



unpleasant

pleasant



unpleasant

pleasant

*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Caratteristiche di processo

- Prodotto carne prevalentemente indifferenziato
- Sistemi di allevamento intensivi
- Importanza di BA, IA e salubrità per i consumatori UE
- Potenzialità delle caratteristiche di processo



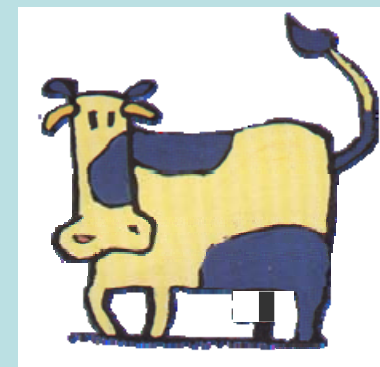
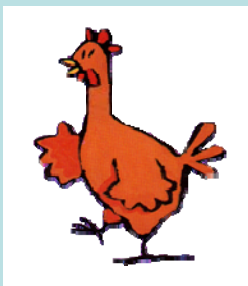
*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Casi studio

- **Accettabilità (pollo)**
- **Disponibilità a pagare (carne bovina)**

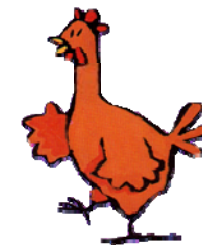


*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Accettabilità



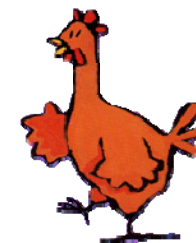
POLLO

Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Pollo

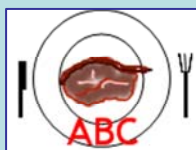
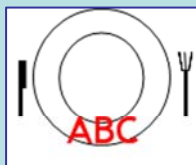
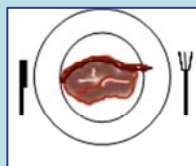


Scopo Valutare

- l'effetto delle informazioni relative al bio sull'accettabilità
- la preferenza per 3 prodotti

3 sessioni

- **Blind**
CC – OFG - OSG
- **Attese**
Informazioni su OF
Informazione su CF
- **Accettabilità reale**
OFG + info su OF
OSG + info su OF



Products

- **Convenzionale (CC)**
 - **Organic fast-growing (OFG)**
 - **Organic slow-growing (OSG)**
- Campioni: petto di pollo
10 x 10 x 0.8 cm

Informazioni

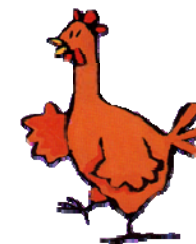
- **Bio:** maggiore benessere animale, maggiore salubrità, minore impatto ambientale
- **Convenzionale:** benessere animale come da legislazione UE, uso di farmaci rispettando i tempi di sospensione, maggiore carico per ettaro

*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Pollo



Preparazione

Cottura alla griglia: 300°C, ~7 min
(3.5 per lato), temperatura interna
72°C

Acquisizione dei Dati

Scala a 9 punti

- Estremamente gradevole
- Molto gradevole
- Gradevole
- Leggermente gradevole
- Né gradevole né sgradevole
- Leggermente sgradevole
- Sgradevole
- Molto sgradevole
- Estremamente sgradevole

150 Consumatori

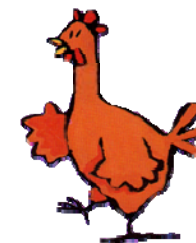
	Livello	Percentuale
Età (anni)	20-39	28
	40-59	34
	> 59	38
Sesso	Femmine	44
	Maschi	56
Educazione	Elementari	5
	Medie	12
	Superiori	40
	Laurea	35
	Post-laurea	8

Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Pollo



Punteggi (\pm S.E.) attribuiti ai prodotti convenzionale (CC), bio fast-growing (OFG) e bio slow-growing (OSG)

Type of rating	CC	OFG	OSG
Percepita (P)	6.46 \pm 0.53	6.30 \pm 0.52	6.30 \pm 0.52
Attesa (E)	5.27 \pm 0.43a	7.73 \pm 0.63b	
Reale (A)	NR	6.84 \pm 0.56	6.82 \pm 0.56
	1.19 ***	-1.43 ***	-1.43 ***
P-E	Disconferma Positiva	Disconferma Negativa	Disconferma Negativa
	NR	0.55***	0.53***
A-P	NR	Assimilazione	Assimilazione
	NR	-0.88***	-0.90***
A-E	NR	Incompleta	Incompleta

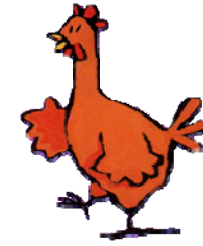
a,b = $P < 0.001$; *** = $P < 0.001$

*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Pollo



Risultati

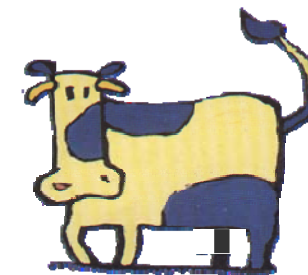
- **Accettabilità percepita**
 - I consumatori non hanno rilevato differenze tra i 3 prodotti
- **Attese**
 - Più elevate per i prodotti bio
- **Accettabilità reale**
 - I consumatori non hanno rilevato differenze tra i prodotti bio
- **Consumatori influenzati dalle info sul bio**
- **Accettabilità reale spostata nella direzione delle attese**
- **Assimilazione incompleta**
- **Effetto delle caratteristiche sensoriali**

*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



WTP



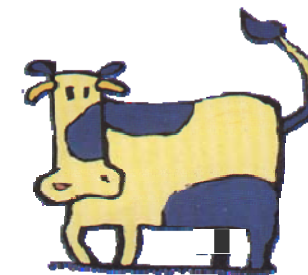
*Carne
bovina*

*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



WTP



Scopo Valutare

- WTP i costi extra legati al processo
- condizioni di acquisto reale

Vickrey Auction

- Offerte d'asta
- Vincitore: chi offre di più
- Acquisto al secondo prezzo più alto
- Offerte comprese tra 0.00 e 5.50 €

Prodotto
Carne bovina bio

Informazioni

Benessere animale
Salubrità
Impatto ambientale

*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



WTP



Carne bovina

100 g in vaschette preincartate

Acquisizione dei Dati

Offerta segreta

Prezzo suggerito

145 Consumatori

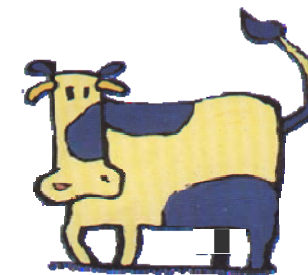
	Livello	Percentuale
Età (anni)	20-39	28
	40-59	34
	> 59	38
Sesso	Femmine	44
	Maschi	56
Educazione	Elementari	5
	Medie	12
	Superiori	40
	Laurea	35
	Post-laurea	8

Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



WTP



WTP medio (\pm S.E.)

WTP

Prezzo suggerito $2.07 \pm 0.12a$

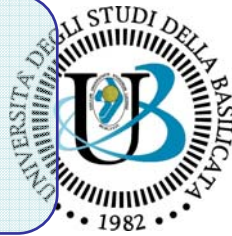
Offerte $3.10 \pm 0.13b$

$a,b = P < 0.001$

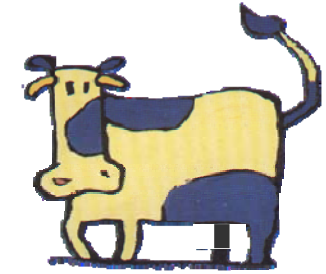
- Correlazione significativa tra WTP e attese ($P < 0.05$)
- Assenza di correlazione tra WTP e accettabilità reale ($P > 0.05$)

*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



WTP



Results

- **WTP 49% superiore al prezzo suggerito**
 - effetto del luogo di svolgimento
 - scarsa fiducia del consumatore nelle informazioni sul prodotto
 - integrazione delle informazioni in sistemi informativi più affidabili (i.e. caratteristiche nutrizionali, scadenza, ecc.)
- **WTP dipendente più dalle info che dalle proprietà sensoriali**

*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Conclusioni



- **Accettabilità influenzata dalle info sul processo**
- **Allicabilità del modello di assimilazione**
- **WTP maggiore del prezzo suggerito**
 - se il prodotto è abbinato a informazioni sul processo
- **Informazioni sul processo**
 - come strumento di differenziazione
- **Segmentazione**
- **Punti critici**
 - fiducia nelle informazioni
 - suddivisione dei costi lungo la filiera
 - scarso controllo degli allevatori sui margini

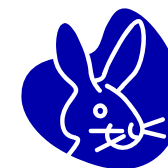
Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Degustazione

h 13.00



Data 26/03/10 Età 39 Sesso



Set 12 Campione 048

Valuta la carne che ti è stata presentata (odora e assaggia) ed esprimi il livello di
GRADIMENTO sbarrando la casella corrispondente al tuo giudizio

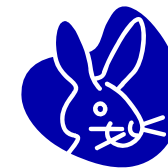
Estremamente gradevole	
Molto gradevole	
Gradevole	
Leggermente gradevole	
Né gradevole, né sgradevole	
Leggermente sgradevole	
Sgradevole	
Molto sgradevole	
Estremamente sgradevole	

*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Degustazione



**Indica il livello di gradevolezza della carne sbarrando la casella
corrispondente al tuo giudizio**

TENEREZZA

Estremamente gradevole	
Molto gradevole	
Gradevole	
Leggermente gradevole	
Né gradevole, né sgradevole	
Leggermente sgradevole	
Sgradevole	
Molto sgradevole	
Estremamente sgradevole	

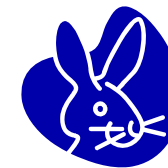
**Minima forza richiesta per comprimere la carne tra i molari:
minore è lo sforzo, maggiore è la tenerezza**

*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Degustazione



**Indica il livello di gradevolezza della carne sbarrando la casella
corrispondente al tuo giudizio**

SAPORE

Estremamente gradevole	
Molto gradevole	
Gradevole	
Leggermente gradevole	
Né gradevole, né sgradevole	
Leggermente sgradevole	
Sgradevole	
Molto sgradevole	
Estremamente sgradevole	

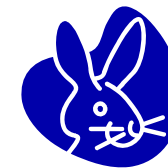
L'insieme di tutte le sensazioni che si percepiscono in bocca

*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Degustazione



**Indica il livello di gradevolezza della carne sbarrando la casella
corrispondente al tuo giudizio**

SUCCOSITÀ

Estremamente gradevole	
Molto gradevole	
Gradevole	
Leggermente gradevole	
Né gradevole, né sgradevole	
Leggermente sgradevole	
Sgradevole	
Molto sgradevole	
Estremamente sgradevole	

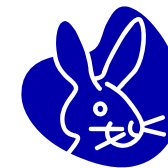
Quantità di succo che si libera durante la masticazione

*Allevamento estensivo del
coniglio e valorizzazione della
qualità della carne*

Bastia Umbra, 26 marzo 2010



Degustazione



**Indica il livello di gradevolezza della carne sbarrando la casella
corrispondente al tuo giudizio**

RESIDUO

Estremamente gradevole	
Molto gradevole	
Gradevole	
Leggermente gradevole	
Né gradevole, né sgradevole	
Leggermente sgradevole	
Sgradevole	
Molto sgradevole	
Estremamente sgradevole	

Quantità di carne che rimane in bocca dopo 4 o 5 atti masticatori

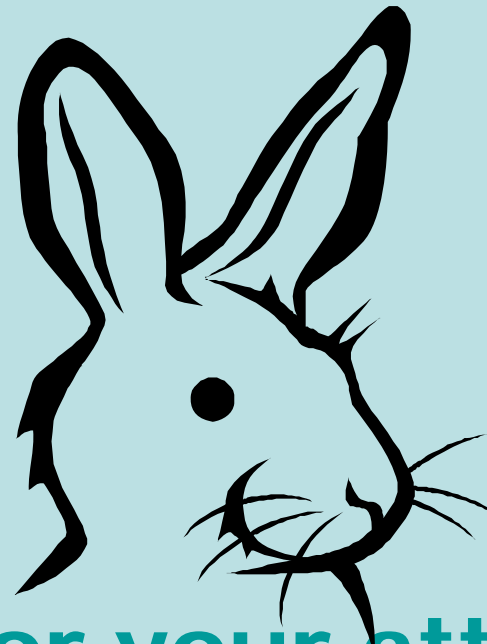


Allevamento estensivo del coniglio e valorizzazione della qualità della carne

Bastia Umbra, 26 marzo 2010

Thanks....

- A. Braghieri
- A. Girolami
- A. Riviezzi



you for your attention!