



Duo-trio, triangolare, comparazione a coppia: test per tutte le stagioni (o quasi...)

Quante volte ci siamo trovati a dover confrontare prodotti ottenuti con ingredienti e/o tecnologie differenti ed il primo impulso è stato quello di assaggiarli (o farli assaggiare...) e chiedere ai malcapitati assaggiatori quale piaceva di più?

Spero vivamente mai, ma so benissimo che non è così.

Infatti quando si pensa all'assaggio o più in generale all'esame sensoriale si ritiene la valutazione di gradimento come l'unica o la più importante tecnica per evidenziare differenze fra i prodotti.

Del resto, viene logico pensare, se due prodotti sono diversi, uno piacerà di più ed uno di meno e pertanto basterà chiedere un giudizio di gradimento per capire se esiste una differenza! In realtà non è così. Posso avere, infatti, due prodotti differenti, ma con un eguale indice di gradimento oppure (ed è la situazione più diffusa) due prodotti uguali che risultano però graditi in modo differente in quanto, chiedendo ad un assaggiatore di indicare il più gradito, inconsciamente gli "segnalo" che sono differenti e quindi lo "spingo" a trovare una differenza nel suo indice di gradimento che in realtà non esiste.

Non a caso quindi l'analisi sensoriale suddivide i test in tre grandi categorie: quelli qualitativi, quelli quantitativi ed infine quelli per il consumatore. Concentrando l'attenzione sui primi due li possiamo immaginare come gli scalini di una scala virtuale dove al primo livello vi sono quelli qualitativi (i due prodotti sono diversi?) ed al secondo

quelli quantitativi (quanto vale questa differenza?).

Questa visione "scalare" evidenzia in modo chiaro le relazioni che esistono fra queste due tipologie di test.

Innanzitutto quelli quantitativi sono più "in alto" rispetto a quelli qualitativi e quindi più complessi benché si ritenga il contrario pensando (erroneamente...) che chiedere la valutazione di qualità su di un prodotto sia semplice, poco impegnativo e non richieda particolari adde-

stramenti da parte dell'assaggiatore.

In secondo luogo i test quantitativi "vengono dopo" i qualitativi e quindi, come in una scala non posso "saltare" dei gradini, così nei test sensoriali posso arrivare a quelli quantitativi solo dopo aver superato quelli qualitativi.

In altri termini prima devo verificare che i campioni siano riconoscibili e solo dopo potrò

definire in termini quali- e quantitativi la natura della differenza e quindi chiedere anche il gradimento! E questo principio di sequenzialità dovrebbe essere sempre utilizzato salvo ovviamente i casi in cui la differenza fosse palese e di conseguenza fosse superfluo il ricorso ad un test discriminante qualitativo.

Stabilita questa consequenzialità resta da definire quale fra i diversi test discriminanti qualitativi (comparazione a coppia, duo-trio, triangolare) utilizzare e come impostare la prova. Anche qui spesso si opera in modo casuale e questo può inficiare i risultati ottenibili.

Un test di comparazione a coppia si può utilizzare per

