

Realizzazione di un test consumatori su due ricette con olio di caviale

*Orlando Ivana, Palmieri Luigi, Jean-Christophe Perrin**

RIASSUNTO

È stata studiata la possibilità di valorizzare l'essudato di caviale da uova di storione bianco di allevamento; l'essudato si presenta come un olio e per questo prende la denominazione di "olio di caviale". Questo prodotto è già stato caratterizzato dal punto di vista chimico-fisico, ne è stata valutata la salubrità, la durata nel tempo in condizioni di refrigerazione ed è stato effettuato un panel test avvalendosi del contributo di chef e critici gastronomici autorevoli ed internazionali in compartecipazione con ALMA (scuola internazionale della cucina italiana) con risultati soddisfacenti sotto molti punti di vista. In questo lavoro è stata valutata invece la percezione dei consumatori rispetto a questo nuovo prodotto in termini di accettabilità, così da stabilire il livello di gradimento sia dell'olio da solo che in combinazione con pasta e riso.

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Sezione di Anghi, Via Nazionale 121/123 - 84012 Anghi (Sa)

**Les Maisons du -Technopole Alimentec -Rue Henri de Boissieu - 01000 Bourg-En-Bresse (Francia)*