

INTRODUZIONE AL PANEL DI ASSAGGIO

Innanzitutto grazie per aver manifestato il tuo interesse a partecipare a questa prima esperienza di assaggio di alimenti a base di insetti presso la nostra Università per scopi di ricerca.

Perché ci interessano gli alimenti a base di insetti? Gli insetti sono comunemente consumati da oltre 2 miliardi di persone nel mondo, e il loro valore nutrizionale è molto alto rispetto ad altre fonti proteiche. Allo stesso tempo, l'allevamento degli insetti è molto più efficiente rispetto a quello degli animali da carne, necessita 4-8 volte meno mangime per kg di proteina prodotta, e produce fino a 100 volte meno emissioni nocive per l'ambiente. Si sta quindi studiando in che modo è possibile utilizzare gli insetti come alimento per l'uomo, per soddisfare la crescente domanda di proteine in modo sostenibile.

Recentemente la commissione europea ha emesso un nuovo regolamento (EU 2015/2283) denominato novel food che è entrato in vigore dal 1° Gennaio 2018. Il regolamento ha l'obiettivo di rivedere, chiarire e aggiornare le categorie di alimenti che costituiscono nuovi alimenti. Tra le nuove categorie vengono inclusi anche gli insetti interi e le loro parti.

Informativa e autorizzazione trattamento dati personali

Prima dell'inizio del panel vi invitiamo a leggere attentamente la seguente informativa e a compilare l'autorizzazione al trattamento dei dati personali. Vi ricordiamo che se avete qualsiasi tipo di allergia alimentare non potete partecipare al panel.

Modalità di svolgimento del panel

Prima d'iniziare dovete compilare un breve questionario pre-assaggio.

I campioni vi saranno offerti uno per volta, e dopo l'assaggio di ciascuno sarete invitati a compilare la relativa scheda di gradimento.

Tra un campione e l'altro, vi raccomandiamo di bere un goccio d'acqua e a mangiare un pezzetto di fetta biscottata per annullare il retrogusto che potrebbe alterare la vostra percezione dell'assaggio successivo.

Informativa

Partecipazione al panel di degustazione di alimenti a base d'insetto per scopi di ricerca del 22 e 23 maggio 2019

Gli alimenti offerti sono dei prodotti confezionati e autorizzati alla vendita in alcuni paesi europei che hanno già regolamentato la commercializzazione e il consumo di alimenti a base d'insetti. I prodotti sono realizzati con specie per le quali è stata fatta richiesta di autorizzazione alla commissione europea per essere classificate come novel food in base al recente regolamento comunitario (EU 2015/2283).

Le specie d'insetti per cui è stata richiesta l'autorizzazione come nuovi prodotti alimentari alla commissione europea in base alla direttiva EU 2015/2283 sono:

Il grillo (*Acheta domesticus*)

La tarma della farina (*Tenebrio molitor*)

Lesser (o buffalo) worms (*Alphitobius diaperinus*)

La locusta migratoria (*Locusta migratoria*)

Nelle domande di autorizzazione sono riportate le seguenti informazioni: il richiedente, la descrizione del nuovo prodotto alimentare e le prove scientifiche che dimostrano che il nuovo alimento non rappresenta un rischio per la sicurezza della salute umana.

Maggiori informazioni sono disponibili al sito della commissione europea:

https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations/summary-applications-and-notifications_en

Gli snack offerti sono realizzati con specie d'insetto per cui è stata richiesta l'autorizzazione come novel food. Di seguito riportiamo il tipo di snack offerto (due salati e due dolci), gli ingredienti di cui sono composti (in neretto quelli da insetti) e gli allergeni presenti:

- **TORTILLA CHIPS AL SALE MARINO:** Mais, **farina di grillo** (*Acheta domesticus*, al 15%), olio vegetale (colza), sale (2%)

Allergeni: Grilli.

Le persone che sono allergiche ai crostacei potrebbero essere allergiche anche ai grilli.

Può contenere tracce di: soia, glutine o noci.

Ulteriori informazioni sul prodotto sono disponibili al pagina:

<https://21bites.it/collections/snacks/products/cricke-sea-salt-cricket-tortilla-chips>

- **GRILLI SALE E ACETO: Grilli interi disidratati** (*Acheta domesticus*), sale 72%, sodio diacetato (E262), stabilizzante (gomma di acacia).

Allergeni: Grilli (*Acheta domesticus*).

Le persone allergiche ai crostacei potrebbero essere allergiche anche agli insetti.

Può contenere tracce di: noci, glutine e soia.

Ulteriori informazioni sul prodotto sono disponibili al pagina:

<https://www.jiminis.co.uk/crickets/80-edible-crickets-salt-vinegar.html>

- **BARRETTA PROTEICA AL CIOCCOLATO FONDENTE E FICHI:** Datteri*, mandorle*, Fichi disidratati (21.5%)*, Cioccolato fondente (7.5%)* [cacao (4%), zucchero di canna, burro di

cacao (0.5%), estratto di vaniglia], proteine di piselli, proteine di girasoli*, purea di mandorle, **farina di grilli disidratati** (*Acheta domestica*) (5.5%), miele*, succo di fichi concentrato 3.5%, polvere di cacao 2.2 %*, aromi naturali.

* Ingredienti certificati biologici

Allergeni: Mandorle, proteine di girasoli, grilli (*Acheta domestica*)

Le persone allergiche ai crostacei potrebbero essere allergiche anche agli insetti.

Può contenere tracce di latte, soia, noci, sesamo.

Ulteriori informazioni sul prodotto sono disponibili al pagina:

<https://www.jiminis.com/rechargez-avec-la-proteine-d-insectes/32-barre-proteinee-farine-grillon.html>

- LARVE CAMELLATE E SALATE: **Vermi interi disidratati** (*Tenebrio molitor*), sciroppo d'agave, caramello al burro salato 6.9% (zucchero di canna, sciroppo di glucosio, latte condensato zuccherato, burro, sale di Guérande), aromi naturali, stabilizzante (gomma d'acacia).
Allergeni: latte, burro, insetti. Gli insetti contengono gli stessi allergeni dei crostacei.
Può contenere tracce di: glutine, soia, sesamo, lattosio, frutta secca.
Ulteriori informazioni sul prodotto sono disponibili al pagina: <https://www.jiminis.com/edition-limitee-insectes-comestibles-sucres/123-insectes-cadeau-noel.html>