

Titolo dello studio:

Italian Taste: analisi dell'influenza della acuità percettiva (sensibilità ai gusti ed alle sensazioni orali) sulle preferenze alimentari degli Italiani.

Promotore: **Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS)**

La SISS è un'associazione no-profit che riunisce ricercatori di molte istituzioni pubbliche e private italiane che si occupano del ruolo della percezione delle proprietà sensoriali degli alimenti nel determinare le preferenze e le abitudini alimentari.

Gentile Signora / Egregio Signore,

Le è stato chiesto di partecipare ad alcuni test e questo documento ha lo scopo di informarla sulla natura dello studio, sul fine che esso si propone, su ciò che comporterà per Lei tale partecipazione, sui suoi diritti e le sue responsabilità.

La prego di leggere attentamente queste informazioni scritte prima di prendere una decisione in merito ad una eventuale Sua partecipazione ai test. Lei avrà a disposizione tutto il tempo necessario per decidere se partecipare o meno.

Potrà, inoltre, porre liberamente qualsiasi domanda di chiarimento e riproporre ogni quesito che non abbia ricevuto una risposta chiara ed esauriente.

Nel caso in cui, dopo aver letto e compreso tutte le informazioni ivi fornite, decidesse di voler partecipare ai test, Le chiederò di voler firmare e personalmente datare il modulo di Consenso Informato.

CHE COSA SI PROPONE LO STUDIO

Lo scopo dello studio è analizzare le preferenze alimentari degli italiani in relazione alla variabilità individuale legata a numero di papille gustative, sensibilità all'amaro (PROP status) e neofobia e di identificare le varianti genetiche responsabili della variabilità osservata. Inoltre si valuterà quale sia l'impatto di queste variabili sullo stato di salute degli individui con particolare attenzione all'obesità. Italian Taste si rivolge a persone adulte (maschi e femmine) di età compresa tra i 20 ed i 60 anni in buono stato di salute e sarà condotto in più località Italiane in tutto il territorio nazionale. Lo studio è stato progettato per coinvolgere un gran numero di soggetti (5000) in un arco temporale di tre anni.

COSA COMPORTA LA SUA PARTECIPAZIONE ALLO STUDIO

Nel caso in cui Lei decidesse di partecipare allo studio, La informiamo che esso prevede due incontri nei quali le verrà chiesto di esprimere la sua preferenza per una serie di prodotti alimentari, esprimere il suo gradimento per una serie di campioni, valutare l'intensità di alcune sensazioni gustative. Le verranno chieste informazioni generali come età e genere, peso ed altezza ed inoltre le verrà chiesto di compilare in forma anonima dei questionari sulle sue abitudini alimentari e sui tratti della personalità. Infine la partecipazione al test prevede il conto delle papille gustative presenti sulla porzione anteriore della lingua e la raccolta di un campione di saliva da cui verrà estratto il DNA. Il campione del DNA sarà registrato e conservato con un codice anonimo identificativo da noi definito presso le strutture dell'Università di Trieste sotto la responsabilità del Prof. Paolo Gasparini. Esso sarà utilizzato per gli scopi previsti dall'attuale progetto di ricerca.

La informiamo, inoltre, che la partecipazione alla ricerca non comporta per Lei alcun aggravio di spese che saranno tutte a carico della struttura proponente.

Per i test sensoriali saranno utilizzati esclusivamente ingredienti comunemente riscontrabili nei prodotti alimentari e soluzioni non in grado di recarle alcun danno. Una lista completa degli ingredienti e delle sostanze che verranno utilizzate le sarà fornita su richiesta. Specifiche intolleranze, allergie o avversioni dovranno da lei essere segnalate prima di iniziare il test in modo da evitare eventuali possibili esposizioni.

INDAGINI A CUI SARÀ SOTTOPOSTO/A DURANTE LO STUDIO

1. test di gradimento e sensoriali per diversi prodotti e alcune soluzioni standard.
2. questionario su dati socio-demografici, sulle abitudini alimentari e su alcuni tratti della personalità
3. Valutazione del Numero di Papille e raccolta aliquota saliva

QUALI SONO I BENEFICI CHE POTRÀ RICEVERE PARTECIPANDO ALLO STUDIO

Partecipando a questo studio avrà contribuito alla realizzazione di un progetto di ricerca finanziato dalla SISS e dai suoi soci che coinvolge 23 unità operative in tutta Italia. I risultati di questa ricerca, saranno resi noti, con adeguate modalità, sia alla comunità scientifica internazionale, sia ad un pubblico più ampio attraverso azioni di divulgazione. Essi potranno contribuire allo sviluppo di adeguate strategie per il miglioramento delle abitudini alimentari.

Avrà inoltre la possibilità di richiedere informazioni relative ai propri dati rispetto alla media locale e nazionale. Queste informazioni riguardano diversi indici: numero di papille, sensibilità ai sapori, neofobia, e preferenza per i nomi dei prodotti inseriti nei questionari. I risultati saranno disponibili entro un anno dal completamento dello studio.

QUALI SONO I RISCHI DERIVANTI DALLA PARTECIPAZIONE ALLO STUDIO

Non ci sono svantaggi o rischi legati alla sua partecipazione a questo studio. La manipolazione e somministrazione dei prodotti avverrà secondo le norme previste nel Codice Etico e Deontologico della SISS e della figura professionale del Sensory Project Manager che lo staff le metterà a disposizione se richiesto.

COSA SUCCEDA SE DECIDE DI NON PARTECIPARE ALLO STUDIO

È importante ricordare che la sua partecipazione allo studio è assolutamente volontaria, che Lei è libero di ritirarsi in qualsiasi momento, senza che ciò comporti alcuna conseguenza. Inoltre, questo studio non presenta per Lei alcun rischio ma richiede solo la sua disponibilità in termini di tempo, in tal senso l'équipe di ricercatori farà il possibile per venire incontro alle esigenze di ciascuno.

Ogni informazione raccolta o evidenziata dagli esami di laboratorio è considerata strettamente confidenziale e legata al segreto professionale. Il rilascio di tali informazioni è vincolato dalla sua autorizzazione. L'accesso ad altri, inclusi i suoi familiari, sarà possibile solo tramite un suo consenso scritto. È importante che Lei rifletta sulle possibili conseguenze che le informazioni genetiche potrebbero avere e dovrà decidere se desidera ricevere le informazioni che risulteranno dagli esami o se preferisce non conoscerne i risultati.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Per ulteriori informazioni e comunicazioni durante lo studio sarà a disposizione il seguente personale:

LUISA TORRI Referente locale del reclutamento

Tel. 0172 458509

LUISA TORRI Responsabile locale unità operativa Italian Taste

Tel. 0172 458509

Prof. Paolo Gasparini per la conservazione e trattamento dei campioni biologici e dati genetici.

Tel. 040 3785540 email: genetica.medica@burlo.trieste.it

INFORMATIVA

Ai sensi della legge n. 196/03 e sue modifiche pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale n. 65 del 19 marzo 2007 (tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali) il trattamento delle informazioni che La riguardano sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e di tutela della Sua riservatezza e dei suoi diritti.

In particolare, i dati sensibili idonei a rilevare lo stato di salute (nei limiti dell'Autorizzazione generale del garante n. 2/2004 per la ricerca scientifica volta a salvaguardare e tutelare la salute della collettività) possono essere oggetto di trattamento solo con il consenso scritto dell'interessato e previa autorizzazione del garante per la protezione dei dati personali (D.Lgs. 196/03 e sue modifiche pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale n. 65 del 19 marzo 2007).