



# **Análisis sensorial de muestras acogidas a Marca de Garantía**

**Área de Tecnología de Alimentos**

# **Análisis sensorial o cata**

---

## ■ **Aplicaciones**

- **Creación de un perfil sensorial distintivo de producto**
- **Evaluación de los cambios producidos por las acciones de cambio y mejora**
- **Desarrollo de nuevos productos**
- **Evaluación del grado de preferencia y aceptación**

## ■ **Beneficios**

- **Conocer las preferencias del consumidor y definir el producto más acorde con ellas**
- **Evaluación de las propiedades sensoriales en función de los procesos productivos o tecnológicos empleados**
- **Predicción del comportamiento en cata a partir de parámetros físico-químicos**

# **Análisis sensorial o cata**

---

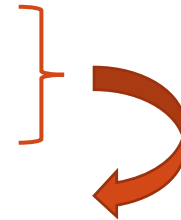
## ■ Servicio ofrecido

- Selección de la prueba sensorial más adecuada
- Reclutamiento del panel apropiado al producto y problema
- Selección y entrenamiento específico del panel para el producto
- Evaluación de productos de acuerdo a fichas de cata preestablecidas o
- Elaboración del perfil sensorial específico para el producto
- Análisis estadístico de los resultados
- Elaboración de informes y recomendaciones

# Análisis sensorial o cata

## ■ Tipos de pruebas

- Afectivos o de preferencias
  - Test de consumidores en sala
  - Test de consumidores a domicilio
- Discriminativos o de diferencias
- Descriptivos → análisis del perfil



## ■ Panel de cata entrenado

- Panel estable
- Amplia experiencia
  - Productos cárnicos
  - Carne fresca
  - Queso
  - Legumbres....

# Instalaciones: sala de cata

Sala de cata



Zona preparación



# Marca de Garantía “Chorizo Zamorano”

- Colaboración desde 2014-actualidad.
- Adaptación de la ficha de cata a la correcta realización de un análisis descriptivo
- Análisis descriptivo del producto.
- Emisión de informe para su inclusión en los informes de control de Calidad de acuerdo con su Reglamento de Uso.



## ANALISIS DESCRIPTIVO DEL CHORIZO ZAMORANO

### 1. Percepción externa:

Calidad del olor externo	Defectuoso	1---2---3---4---5	Típico
Intensidad del olor externo	Poco o muy intenso	1---2---3---4---5	Intensidad media

Defectos externos:

Olores defectuosos:

### 2. Percepción al corte:

Facilidad de separación de la tripa	Difícil	1---2---3---4---5	Fácil
Ligazón de la masa	Poco	1---2---3---4---5	Mucho

Defectos al corte

Calidad del olor	Poco equilibrado	1---2---3---4---5	Equilibrado
Intensidad del olor	Poco o muy intenso	1---2---3---4---5	Intensidad media

Olores percibidos:

### 3. Degustación en la boca



Dureza	Blando	1---2---3---4---5	Duro
Masticabilidad	Muchos mordiscos	1---2---3---4---5	Pocos mordiscos
Jugosidad	Poca	1---2---3---4---5	Mucha

Defectos textura:

Calidad del sabor	Poco equilibrado	1---2---3---4---5	Equilibrado
Intensidad del sabor	Poco o muy intenso	1---2---3---4---5	Intensidad media

Olores percibidos:

# Evaluación adicional

Muestra	Imagen	Observaciones y/o defectos
Código		Descripción de las observaciones realizadas por los distintos catadores y no incluidas expresamente en la ficha de cata
Código		



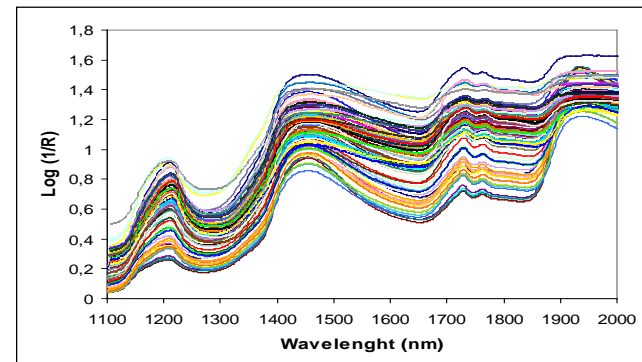
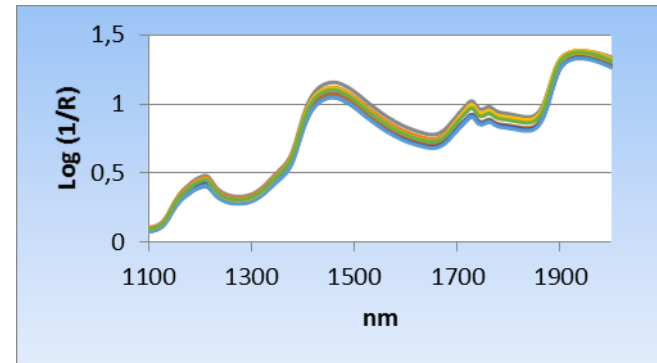
# Otras colaboraciones con empresas

---

- Cooperativa Asovino
  - Influencia células somáticas en queso
  - Influencia peso sacrificio calidad lechazo
- La Faya Biológicos del Noroeste
  - Diferencias queso y lechazo ecológico vs convencional
- Marca de Calidad “Ternera de Aliste”
  - Optimización raza cruce para la calidad carne fresca
- Ganadería Dehesa de la Serna
  - Influencia sistema manejo y alimentación sobre calidad carne
- Zooallium
  - Repercusión uso ajo morado en la dieta de pollo y cordero sobre la calidad sensorial

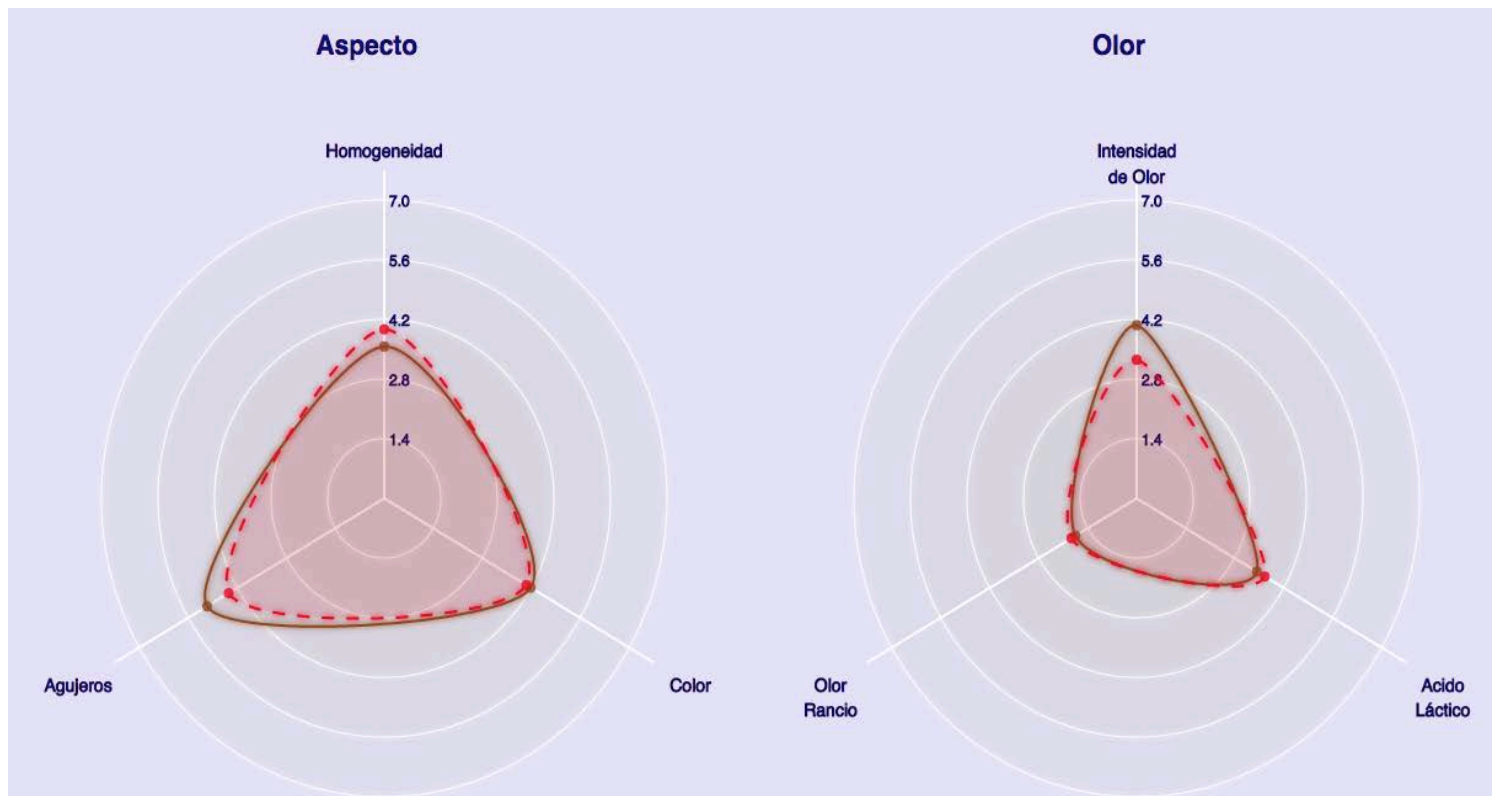
# Recientes desarrollos

- Sistema inteligente de catas en colaboración con GIR Robótica y Sociedad: i-Catador
  - Elaboración del perfil sensorial
  - Registro NIRS muestras



# Recientes desarrollos

- Sistema inteligente de catas: i-Catador
  - Uso de Redes Neuronales → predicción de parámetros sensoriales a partir del espectro NIR





# **Análisis sensorial de muestras acogidas a Marca de Garantía**

**Área de Tecnología de Alimentos**