

Ejecución y evaluación de pruebas sensoriales

## Análisis sensorial

## Análisis sensorial

### Formato específico

Este formato tiene más categorías, lo que le da mayor herramientas al evaluador para tener en cuenta al momento de hacer el proceso de validación de calidad del producto según los estándares solicitados en la hoja de registro. Por lo anterior, es necesario que sea conocido con anterioridad todos y cada uno de los parámetros con el fin de que al realizar la prueba no se preste para confusiones.

**Figura 1.** Cualidades de un líder de panel

CATEGORIAS		INTENSIDAD	DESCRIPTORES	CALIDAD (0 - 10)	PUNTAJE
Aroma		0 1 2 3 4 5			x 1=
Acidez		0 1 2 3 4 5			x 1=
Amargor	INTENSIDAD	0 1 2 3 4 5			x 1=
Astringencia	0 a 2.5: ≥ 5 en calidad 2.5 a 5: ≤ 5 en calidad	0 1 2 3 4 5			x 1=
Defectos		0 1 2 3 4 5			x 2=
Sabor	Cocoa/Cacao	0 1 2 3 4 5			x 2=
	Dulce	0 1 2 3 4 5			
	Nuez	0 1 2 3 4 5			
	Frutas secas	0 1 2 3 4 5			
	Frutas frescas	0 1 2 3 4 5			
	Floral	0 1 2 3 4 5			
	Espicias	0 1 2 3 4 5			
	Otros				
Pos gusto		0 1 2 3 4 5			x 1=
COMENTARIOS: Defectos		PUNTOS DE CATADOR			x 1=
<b>PUNTAJE FINAL</b>					

#### ESCALA DE INTENSIDAD

0	1	2	3	4	5
Ausente	Apenas detectable	Presente	Caracteriza la muestra	Dominante	Extremo

#### ESCALA DE INTENSIDAD

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Pésimo		Malo		Regular		Bueno		Excelente		

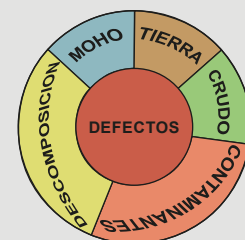
#### TIPS PARA EVALUAR CALIDAD EN DEFECTOS

##### Nombrar el defecto:

Una reducción de puntos en calidad debe ser justificado en Descriptores.

##### Relación inversa:

Entre más intenso el sabor defectuoso, se reduce el puntaje en calidad.





El líder de panel debe igualmente proporcionar y explicar a los jueces las indicaciones para el llenado de los formatos que les entreguen especificando:

- Cuáles son las categorías a analizar.
- Cuáles son las escalas bajo las cuales se realizará la medición y con las indicaciones impresas para evitar errores.

A continuación, se describen las diferentes partes del formato:

- 1. Categorías a analizar:** aroma, acidez, amargor, astringencia, defectos, sabor (con todas las notas para cacao).
- 2. La intensidad del atributo:** La escala la determina también el líder de panel, en el caso del formato de ejemplo está dada de 0 a 5, donde 0 es ausente y 5 extremo. La calidad se cuantifica para este caso en una escala del 0 al 10, donde 0 es de pésima calidad, 5 regular, 8 bueno y 10 de calidad superior o excelente.
- 3. El puntaje de cada categoría.**
- 4. El puntaje total,** para el ejemplo de esta ficha, el líder de panel decidió multiplicar por dos el valor total del conjunto de sabores, y el valor de defectos.

Los descriptores ya están establecidos y se presentan en forma de rueda de sabores organizados por categorías, esto se hace con el fin de que los jueces usen, por así decirlo, el mismo idioma. Sin embargo, si los jueces llegan a notar algún atributo que no pertenece a la rueda establecida, puede hacer la anotación en el espacio de comentarios del formato.

En ella se presentan también los sabores no deseados que se identifican como defectos en el formato anterior y que igualmente están descritas en las ruedas de sabores ya establecidas y las cuales son específicas para un grupo de alimentos, en el caso de la miel de abejas los descriptores son diferentes.

Esta organización por categorías también facilita al juez la identificación de los atributos, por ejemplo: él tiene la muestra en su boca y les evoca recuerdos a frutas, al ver la categoría de sabores afrutados puede decidir con mayor precisión a qué tipo de fruta se refiere, revise a continuación la rueda de sabores para cacao:



**Figura 2.** Rueda de sabores para análisis sensorial



Como conclusión es vital que el juez tenga conocimientos claros del proceso con el fin de que, al realizar la prueba, pueda detectar con claridad el tipo de producto que es y si encuentra un defecto, tener la capacidad de identificarlo y registrar los datos de forma honesta en el formulario de registro presentado para hacer la cata de cacao.