



Evaluación sensorial de alimentos



Co-funded by the
European Union

Evaluación sensorial de alimentos



Definición

La ciencia sensorial de los alimentos es:

*Una disciplina que se ocupa de las **percepciones sensoriales humanas** y las respuestas afectivas a los alimentos, las bebidas y sus componentes.*

Es **multidisciplinar** por su naturaleza, ya que investiga cuestiones de la **ciencia alimentaria** y aplica métodos de **investigación conductual** para resolver dichas cuestiones.

Una disciplina científica utilizada para evocar, medir, analizar e interpretar reacciones a aquellas características de los alimentos que se perciben por los sentidos de la **vista, el olfato, el tacto, el gusto y el oído**.

Multidisciplinarietà

Ciencia de los alimentos

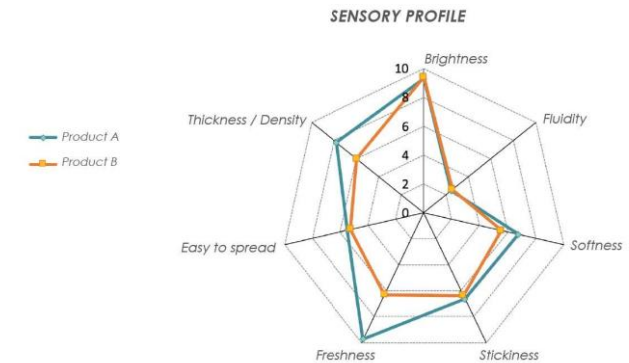


Investigación del comportamiento y psicología experimental (respuestas humanas)



Científico sensorial

Conocimientos de estadística



Conocimientos en la interpretación de datos

Métodos de prueba

1. Método de prueba afectiva (prueba hedónica): **semejanza, preferencia**
2. Método de prueba descriptivo: se centra en las **características específicas** de un producto (p. ej., dulzor, amargor, cremosidad, etc.)
3. Método de prueba de discriminación (por ejemplo, prueba triangular): ¿son productos **diferentes**?

Cata (prueba hedónica)

Escala de preferencias de Likert de 5 puntos

Me
desagr
ada
mucho



1

Me
desagr
ada un
poco



2

Ni me
gusta ni
me
disgusta

3

Me
gusta
un
poco



4

Me
gusta
mucho



5

Cata (prueba descriptiva)

Descripción de un producto alimenticio (zumo de naranja)

Terminología especial utilizada para describir el producto. Algunos ejemplos de zumo de naranja son:

Olor

Frutal
Cocido
Dulce
Floral

Sabor

Dulce
Agrio
Quemado
Aguado

Textura

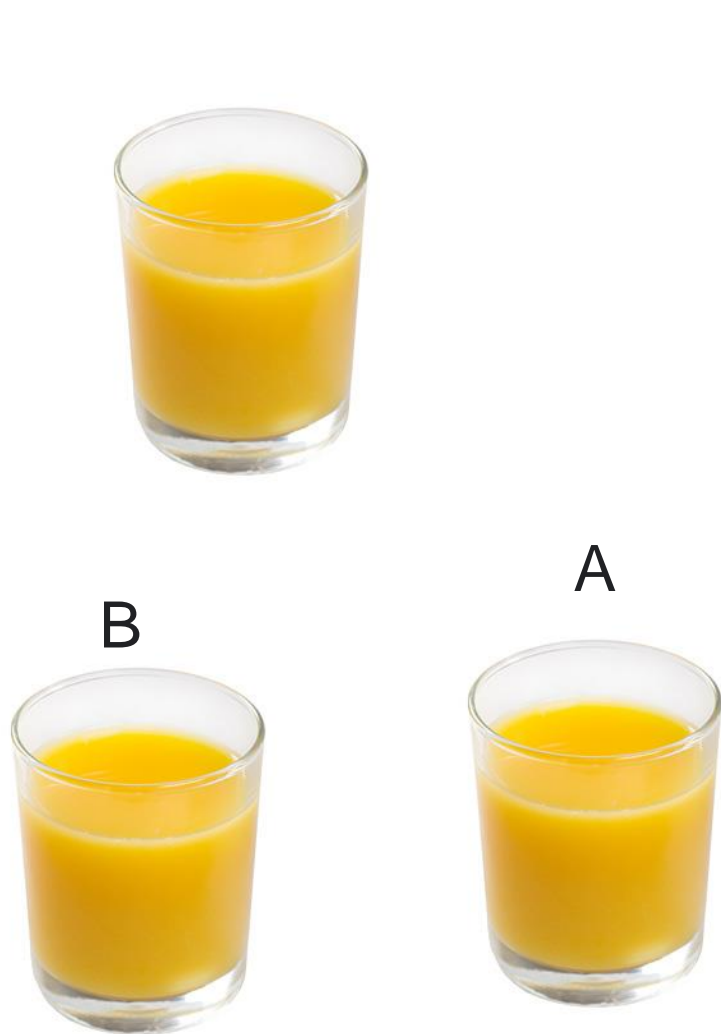
Suave
Densa
Astringente
Aguada

Regusto

Amargo
Dulce
Picante
Cítrico



Cata (prueba triangular)



Concentrado

Sabor

Responda lo siguiente:

¿Cuál de los tres zumos de naranja es diferente?



Co-funded by the
European Union