

EVALUACION SENSORIAL



EVALUACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

EL CONCEPTO DEL SABOR

Principalmente comprende el gusto y el olfato , pero tambien incluye temperaturas , presion , sensacion , tacto , color y aun otras sensaciones.

LOS CUATRO SABORES BASICOS

Hay solo 4 sabores basicos que actuan en las papilas gustativas el dulce , salado , acido y amargo , estos receptores tienden a estar concentrados en ciertas areas de la lengua , tambien el paladar , areas de la laringe, faringe, amigdalas y la epiglotis responden al sabor.

TECNICAS PARA DEGUSTAR UN PRODUCTO

La evaluacion de alimentos en un servicio de alimentos se utiliza en el control de calidad y el desarrollo de recetas estandarizadas.

Existen diferentes tipos de pruebas disenadas para la evaluacion de alimentos para un servicio de alimentacion por lo general sigue los pasos que a continuacion se enumeran.-

- 1.- Oler el alimento haciendo tres respiraciones muy cortas y tomar nota de las impresiones.
- 2.- Probar el alimento , procurando que la muestra cubra totalmente la superficie de la lengua asi como otras areas de la boca.
- 3.- Los liquidos tomarlos rapidamente para que asi los componentes aromaticos puedan llegar rapidamente a los receptores del olfato a traves del pasaje de la nariz.
- 4.- Evaluar el producto examinado de los siguientes atributos .-

APARIENCIA .- Que tan atractivo es su color , es apetitoso , que sabor le sugiere ese color .

AROMA .- Que aromas pueden identificarse , es el olor apropiado para ese alimento, que alimentos se asocian con ese aroma.

SABOR .- Hubo un impacto rapido de sabor , tiene el sabor cuerpo , es interesante y bien balanceado , le induce a comer mas , siente en la boca sensaciones agradables , deja el sabor posterior agradable .

5.- Llenar la hoja de evaluacion que se haya disenado con anticipacion.

6.- Si se van a evaluar mas de una muestra seguir los pasos de .-

a.- Despues de probar escupir lo que se ha llevado a la boca en algun recipiente para tal proposito , no es necesario comer el alimento.

b.- Comer crackers sin sal entre las muestras para neutralizar cualquier sabor.

Estableciendo los criterios para juzgar la calidad de un producto ayuda a definir el ideal y desarrolla una apreciacion para lo que se espera en general de ese producto versus , las preferencias personales , por ejemplo los criterios para evaluar un gravy son que su sepa a res y que ademas de buen sabor tenga cuerpo , con balance de sal y especias ., esto ultimo debe complementar el sabor a res pero no anularlo o reducirlo.,debe sentirse una agradable sensacion en la boca y no debe dejar ningun sabor despues de probarse.

Esta descripcion deja margen para variaciones en cuanto a preferencias en el nivel de pimienta , cantidad de cebolla y nos lleva al punto primordial de sabor que es y como es lo que generalmente se considera un buen gravy.

Las hojas de evaluacion pueden utilizar escalas numericas bidimensionales llenado a un extremo al otro. De apariencia muy agradable , bastante agradable , agradable , neutro o indiferente , poco agradable y desagradable o muy desagradable.

La evaluacion de un producto alimenticio incluye tres facetas .-

- 1.- Evaluacion sensorial
- 2.- Evaluacion quimica y de componentes especificos
- 3.- Evaluacion fisica como la medicion de viscosidad y cohesividad .

El jefe de un servicio de alimentacion generalmente se enfoca en la evaluacion sensorial.

DESCRIPTIVAS

EVALUACION SENSORIAL

Ha sido definida como la disciplina cientifica empleada para evocar , medir analizar e interpretar las reacciones a aquellas características de los alimentos tal como son percibidas por los sentidos de la vista , olfato , gusto , tacto y oido.

Un producto alimenticio puede evaluarse por diferentes motivos . Es esencial tener un entendimiento completo de los objetivos del evaluador . Las aplicaciones mas comunes de la evaluacion sensorial .-

- Desarrollo de un producto nuevo
- Mejoramiento del producto
- Cambio en el proceso de elaboracion
- Reduccion del costo y seleccion de un nuevo proveedor
- Control de calidad
- Estabilidad en el establecimiento
- Clasificacion de rangos de productos alimenticios
- Aceptacion y opinion del consumidor
- Preferencias de consumidores
- Seleccion y entrenamiento de panelistas
- Correlacion de medidas sensoriales con quimicas y fisicas.

CLASIFICACION MAYOR DE PRUEBAS SENSORIALES

PRUEBAS ANALITICAS .- Se utilizan para la evaluacion de productos en relacion a diferencias o similitudes y para identificar y cuantificar características sensoriales , estas pruebas requieren de jueces con experiencias y o entrenamiento .