

PRUEBAS AFECTIVAS .- Son aquellas que se utilizan para evaluar preferencias y /o aceptaciones de productos que generalmente requieren de un gran numero de respuestas.

Los panelistas no son expertos pero son seleccionados para representar poblaciones blanco .

Dentro de cada una de estas categorias se encuentran clasificados diferentes tipos de pruebas especificas.

1.- METODOS ANALITICOS

DISCRIMINATIVOS

Evaluan si las muestras pueden diferenciarse y se utilizan para determinar si existe una diferencia entre las muestras.

1.- Comparacion en par .Se evaluan dos muestras simultaneamente o en secuencia y el jue determina si percibe diferencia entre ambos.

2.- Duo o trio .Se presenta una muestra que es el control y dos mas de las cuales se selecciona aquella que se parece mas al control.

3.- Prueba de triangulo .Se presentan tres muestras , de las cuales dos son iguales , se determina cual de la muestra es diferente.

4.- Diferencia en escala o rango del control .Se presenta un control y diversas muestras , estas se clasifican por rango de acuerdo a cuan diferentes son del control.

5.- Umbral .Se evaluan diversas muestras con diferente grado de dilucion para determinar cual es la cantidad minima aceptable de un producto ., o la dilucion de este en otro.

6.- Dilucion .Determina la cantidad minima de un ingrediente que puede ser detectado al mezclarlo con un material estandar , esta prueba esta limitada a

productos alimentarios que pueden homogenizarse sin afectar el factor que se esta probando.

DESCRIPTIVAS

Proveen de informacion sobre las caracteristicas sensoriales especificas como el sabor , aroma , textura , suavidad , consistencia , utilizando objetivos con escalas numericas y rangos.

1.-VALORACION DE ATRIBUTOS

A.- Ordenamiento por grados o porcentos de las diferentes categorias de atributos , se presentan varias muestras simultaneamente o en secuencia , utilizando escalas para cada categoria de atributos estructuradas en orden ascendente o descendente de intensidad para medir un atributo especifico.

B.- Estimacion magnitiva es la prueba en donde se presentan las muestras sucesivamente asignandoles un valor numerico a la primera muestra mismo que no debera se de cero , negativo o uno y los valores asignados a las muestras sucesivas deben estar en proporcion al valor dado a la primera muestra.

2.- ANALISIS DESCRIPTIVO

A.- Perfil del sabor .Provee un registro escrito de los componentes perceptibles de aroma y sabor de un producto . El panelista caracteriza sabores y aromas individuales en el orden percibido y utilizando una escala , asigna valores de intensidad y se elabora un perfil a traves de una mesa redonda de todos los miembros del panel.

B.-Perfil de textura .Se miden las dimensiones de textura de un alimento en terminos del orden en que aparecen desde la primera mordida de un producto determinado.

3.- ANALISIS DESCRIPTIVO CUANTITATIVO

Es la tecnica en donde todos los atributos sensoriales de los productos se ordenan conforme su aparicion y se les asigna intensidades relativas.

METODOS AFECTIVOS

Se refiere a todas las pruebas afectivas que se basan en la medición de preferencias y esta puede definirse como una expresión de un grado mayor de agrado, la selección de un objeto sobre otro o bien un continuum psicológico de la afectividad agradable o desagradable sobre la cual se basa dichas selecciones.

Así mismo se evalúa la aceptación de un producto, la cual puede definirse como una experiencia caracterizada por una actitud positiva, la utilización o compra del producto.

1.- PREFERENCIA EN PAR.- Se presentan dos muestras simultáneamente y se le solicita al juez que exprese su preferencia basada sobre un atributo específico, pueden incluirse las razones por las que tiene dicho grado de preferencia.

Pueden utilizarse para hacer comparaciones en par múltiples dentro de una serie de muestras, por ejemplo un producto estándar y varios experimentales.

2.- RANGOS O CATEGORIAS.- Esta prueba es en realidad una extensión de la prueba de preferencia en par en donde se muestran 3 o más muestras simultáneamente y le asigna un orden a las muestras de acuerdo a sus preferencias, esta prueba determina adecuadamente el grado de aceptación o gusto por un alimento, ya que evalúa las muestras únicamente en relación unas con otras.

3.- PRUEBAS DE VALORACION DE ATRIBUTOS

A.- Escala hedonista. Esta prueba se utiliza para medir el nivel de preferencia de productos alimenticios por la población. Se han creado varias categorías como me gusta, no me gusta, o bien las categorías no verbales con caricaturas representando grados de agrado o desagrado., el uso de una escala lineal no numérica, no estructurada con me agrada y no me agrada en los extremos.

B.- Escala de acción alimentaria. Esta prueba puede ser empleada para medir el nivel de aceptación de productos alimenticios por una población. La escala no es aplicable para evaluar características específicas más bien es una medición de la actitud general hacia un producto, esta escala incluye enunciados de acción así como de tipo afectivo. Se presentan por lo general categorías que van desde lo consumiría en cada oportunidad que tuviera hasta lo consumiría únicamente si fuera forzado a hacerlo.

APLICACION DE PRUEBAS SENSORIALES EN SERVICIOS DE ALIMENTACION

En un servicio de alimentación la aplicación de técnicas de evaluación sensorial es importante en el desarrollo de menús y platillos y el proceso de control de calidad, se utilizan tanto pruebas analíticas donde paneles de expertos distinguen y describen las características y calidad de alimentos preparados, como pruebas afectivas donde paneles de consumidores no entrenados determinan preferencias entre los productos presentados.

1.- Pruebas Discriminativas

Estas son útiles para seleccionar los jueces de un panel de expertos, también pueden emplearse para determinar el efecto sobre el producto que tienen cambios hechos en las recetas o en los métodos de preparación.

Una buena aplicación sería la prueba de triángulo, si los miembros del panel no pueden seleccionar en forma consistente la muestra que es diferente, puede concluirse que la receta no es mejor que la otra.

2.- Pruebas Discriminativas

El control de calidad y el desarrollo de recetas ambos dependen de pruebas descriptivas, pueden evaluarse un solo atributo o varios en conjunto, si un producto tubo baja aceptabilidad a una prueba afectiva, esto no nos da información sobre el porque, una hoja de evaluación descriptiva de diversas características del alimento permite identificar y analizar problemas específicos.

3.- Pruebas de aceptación y preferencias

Una vez que una receta ha sido desarrollada y después de haber descrito el alimento, permanecen las preguntas esenciales de le gustara a la gente, la comprarán. Las pruebas de aceptación están intencionadas para proveer este tipo de información, la que se utiliza con mayor frecuencia es la escala hedonista.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

-El área de evaluación debe tener las siguientes características

- 1.-separado del área de producción
- 2.-trasfondo de color neutral
- 3.-asientos confortables
- 4.-temperaturas agradables
- 5.-iluminación apropiada
- 6.-libre de ruidos perturbadores
- 7.-libre de olores o aromas

-También en el área debe haber separación entre juez y juez para evitar la influencia de unos hacia otros.

-Servir porciones pequeñas, pero mínimo media onza de bebida y una onza de alimento.

-Al evaluar un producto carnico servir las muestras del mismo musculo para evitar diferencias de textura.

-Cuando se evalúen varias muestras, estas se presentan en diferente orden a cada panelista.

-La cantidad y el tipo de luz es importante para el color y la apariencia del producto. El uso de luz roja enmascara el color cuando este no interesa en la prueba.

-Ofrecer la muestra a la temperatura a la que se servirá el producto a evaluar, las temperaturas extremas insensibilizan las papilas gustativas.

-Los jueces no deben estar hambrientos, pero deben haberse abstenido de consumir alimentos, de fumar o de masticar goma de mascar por lo menos 30 minutos antes de la prueba.

-Los utensilios deben ser de colores claros como el blanco o gris y no deben impartir ningún sabor y olor al producto.

-Los jueces deben tener un verdadero interés, gozar de un buen estado de salud.

-Los panelistas deben recibir la menor información posible sobre el producto, para evitar la formación de prejuicios.

-Presentar un medio para enjuagar la boca entre las muestras, muchos prefieren agua a temperatura ambiente, crackers sin sal, manzanas, apio, o pan se han utilizado para remover y neutralizar el sabor de la boca.

-Las muestras presentadas deben ser uniformes en tamaño y en forma y dentro de recipientes idénticos y de color neutral.

-Asegurar que la muestra sea representativa de la porción mayor de la cual se han tomado todas las muestras.

Para desarrollar un producto y su control de calidad, los miembros del panel de consumidores no requieren de entrenamiento.

TIPOS DE PANELISTAS

PANELES ENTRENADOS

- Relativamente pequeños con 6 a 12 personas
- Dispuestas y disponibles para participar repetidamente
- Puede emplearse para evaluar un gran número de muestras
- Deben ser capaces de distinguir confiablemente sabores con la precisión que se requiera.

-Jueces con un estado de salud optimo , frecuentemente se emplean personal del servicio de alimentos o de la organizacion como miembros del panel de expertos.

PANELES DE CONSUMIDORES

- Puede ser de cualquier tamaño con un promedio de 50 a 100 personas asegurando tener una representación confiable de la población.
- Los consumidores no reciben ningún entrenamiento
- El panel evalúa un número pequeño de muestras
- Los jueces solamente intervienen en una sesión de evaluación.

EVENTOS ESPECIALES



CAPILLA ALFONSO