****

 **CENTRO EDUCACIONAL SANTA ROSA**

 **UNIDAD TÉCNICA – PEDAGÓGICA**

**Departamento de ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

**Respeto – Responsabilidad – Solidaridad – Tolerancia- Autoestima**

**Guía Modulo N° 6: TALLER DE FORTALECIMIENTO COMPETENCIAS TP- JULIO 2**

**TEMA:**

Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Curso: 4° D Fecha: \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Objetivo: Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis sensorial.

Néstor Rivera Da-Costa / Julio 2 -2020

**INSTRUCCIONES:**

1. **LEE ATENTAMENTE LA GUIA ENTREGADA**
2. **DESARROLLA LA ACTIVIDAD ENTREGADA AL FINAL DE LA GUIA**
3. **CUALQUIER DUDA O CONSULTA ESCRIBIR AL CORREO** **elaboracioncestarosa@gmail.com**

**EVALUACION SENSORIAL**

****

**INTRODUCCIÓN**

La industria de alimentos hoy en día está permanente desarrollando, formulando, definiendo y perfilando nuevos productos; como también reformulando otros los cuales están orientando principalmente al consumo masivo de la población. El éxito o fracaso de los productos alimenticios tiene que ver directamente con la forma en que los alimentos se ven, saben, huelen y se sienten.

**PRESELECCIÓN DE UN EQUIPO DE DEGUSTADORES.**

En la preselección de un equipo de degustadores es de suma importancia conocer como los órganos de los sentidos respondes a diferentes estímulos; por lo tanto, éstos se deben adiestrar y afinar, con el objeto, que posteriormente sirvan como instrumentos de medida en la evaluación de la propiedades sensoriales de los alimentos. Para poder llevar a cabo este trabajo, en la primera etapa de la preselección de un equipo de degustadores es necesario que cumplan ciertos requisitos tales como: Cumplir al menos ocho requisitos.

* Deben poseer genéticamente un buen paladar.
* Deben tener buena salud y apetito normal
* Deben demostrar consistencia en sus juicios.
* Deben poseer memoria sensorial.
* Cuando se efectúan las pruebas sensoriales las jueces no deben estar cansados, fatigados y preocupados.
* No deben alergia o rechazo en lo posible algún alimento en particular.
* No fumador
* No consumir comidas muy aliñadas si muy calientes
* Deben comprometerse con el trabajo a realizar.

 Se pueden **Aplicar**  diferentes estímulos y tipo de test, con el fin de elegir a los mejores degustadores:

 Las pruebas que a continuación se detallan:

* **Test de identificación de olores.** Su finalidad es medir la aptitud y capacidad olfativa de los futuros panelistas. La prueba consiste en presentar lo menos 10 estímulos odoríferos y poder determinar si son capaces de reconocerlos e identificarlos. En esta primera etapa se espera que del total de sustancias aromáticas el 80% sea el mínimo de acierto esperado, como respuesta.
* **Test de identificación de los gustos básicos.** El objetivo de esta prueba es conocer si los panelistas son capaces de reconocer y discriminar los gustos básicos en solución. Estos se preparan con agua destilada a partir de sacarosa, cafeína, ácido cítrico y cloruro de sodio en forma independiente y en concentraciones tales, que los gustos básicos queden por encima del umbral medio de percepción humana. Las concentraciones que se sugieren para este test aparecen en el cuadro 1.

**Cuadro 1.-** **Concentraciones utilizadas para identificar los 4 gustos básicos. TEST DE CAUL**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Gusto** | **Compuesto químico** | **Concentración (%)** |
| Dulce | Sacarosa | 0.80 |
| Salado | Cloruro de sodio | 0.25 |
| Acido | Acido cítrico | 0.07 |
| amargo | cafeína | 0.009 |

**Aplicación del test:** De las concentraciones mencionadas en el cuadro 1, al panelista se le entregan un total de 5 muestras una será la muestra control (agua destilada); posteriormente el juez o panelista deberá probar cada una de las muestras e identificar el gusto correspondiente a cada una de ellas.

**Análisis de los resultados:** para aprobar este test, el juez deberá obtener como resultado mínimo un 80% de reconocimiento y discriminación de la prueba realizada.

**Cuadro 2. Determinación de umbrales de los cuatro gustos básicos.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Sustancia química** | **Gusto básico** | **Porcentaje (%)** |
| Sacarosa | Dulce | 0.0 - 0.80 |
| Cloruro de sodio | Salado | 0.0 - 0.25 |
| Acido cítrico | Ácido | 0.0 - 0.07 |
| cafeína | amargo | 0.0 - 0.009 |

 **Análisis sensorial.**

El análisis Sensorial es el estudio de los alimentos a través de los sentidos; la aceptación ó rechazo de un alimento por parte de los consumidores está en estrecha relación con las “sensaciones” que el mismo le provoca.

Por intermedio de los sentidos, olfato, gusto, tacto y oído se pueden detectar las propiedades ó atributos sensoriales de un helado como el color, el aroma, el gusto, el sabor y la textura.

La textura es la propiedad sensorial de los alimentos que es detectado por los sentidos del tacto y olor que se manifiestan cuando el alimento sufre una deformación.

El olor y el aroma tienes diferentes notas y a su vez bastante persistencia, lo cual genera acostumbrando que dificulta el analista sensorial.

El gusto varía según las personas a que cada una tiene diferentes **umbrales de percepción**.(Niveles que representan el poder captar un sabor a veces en pequeñas concentraciones, solo algunas personas tienen esta capacidad )

El aroma es el principal componente del sabor, enmascarando el color y la textura.

**Existen tres grandes grupos de análisis sensorial:**

**Afectivas:** se analiza el producto en forma subjetiva ( solo una opinión) Se lo acepta ó rechaza. Me gusta o no me gusta. En general participan grupos de 30 ó más consumidores habituales del producto común. No se requiere tener conocimiento ni experiencia.



PANELISTAS CONSUMIDORES HABITUALES

**Discriminativas**: se utilizan habitualmente cuando hay cambios en la formulación de un producto. Participan 10 o más evaluadores entrenados. Son jueces que habitualmente trabajan en Empresas de alimentos para productos específicos.



JUECES SEMI ENTRENADOS

**Descriptivas**: se trata de medir las propiedades de los alimentos y medirlas de manera objetiva (numérica, porcentual) detectando la magnitud ó intensidad de los atributos del alimento. Son especialistas en un grupo muy selecto de alimentos.

****

JUECES ENTRENADOS EXPERTOS

**PREGUNTAS DE GUIA:**

1. ¿Aplica una lista de chequeo con los nueve requisitos para confirmar si tu eres un buen juez degustador?
2. ¿Expone la razón por las bajas concentraciones utilizadas en el Test de Caul, que analiza capacidad de percibir sabores básicos?

3.-Si se debe evaluar sensorialmente queso gauda, que tipo de jueces es requerido?