

Análisis sensorial de los alimentos

- El análisis sensorial es una **disciplina** científica que permite definir, medir, analizar e interpretar las características de un producto percibidas mediante los **sentidos**. Se puede dividir en estudios de consumidores (con jueces o panelistas no entrenados) para conocer los aspectos que condicionan la elección y consumo de un alimento (aceptabilidad y preferencia, principalmente), realizándose con personas sin entrenar con un perfil similar al del mercado al que se pretende destinar el alimento; y estudios **analíticos** (con panelistas entrenados), que proporcionan una información sobre las características de un determinado producto de forma objetiva y reproducible, para lo que necesariamente ha de ser realizada por un grupo de **individuos** debidamente **seleccionados** y entrenados.



UNIVERSIDAD
DE MURCIA
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN
Y NUEVAS TECNOLOGÍAS



OFICINA DE TRANSFERENCIA DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN

Campus de Espinardo. Edificio SACE. 30100 ESPINARDO (Murcia)

Telf. 968 363 656 · Fax 968 367 302

www.um.es/otri · otri@um.es

ventajas

- El uso de esta herramienta y estudios permite a nivel de I+D:
 - Optimización de productos ya existentes y desarrollo de otros nuevos.
 - Caracterización de los alimentos y de sus componentes.
 - Estudio de la relación entre los atributos sensoriales y los parámetros instrumentales físico-químicos.

ejemplos de aplicación

Casos prácticos de aplicación:

Estudios de mercado:

- Estudios de aceptabilidad y preferencia.
- Descripción de los hábitos de consumo y compra, y sus expectativas.
- Caracterización de los atributos sensoriales ideales de un producto.
- Comparación de un producto frente a otros similares ya existentes en el mercado e identificación.

Control de calidad:

- Control de procesos.
- Determinación de la vida útil.
- Efecto de las modificaciones introducidas en la formulación de un producto.
- Categorización comercial de varios alimentos dentro de una gama.

estado actual de la técnica

La técnica se encuentra desarrollada y en aplicación.

