

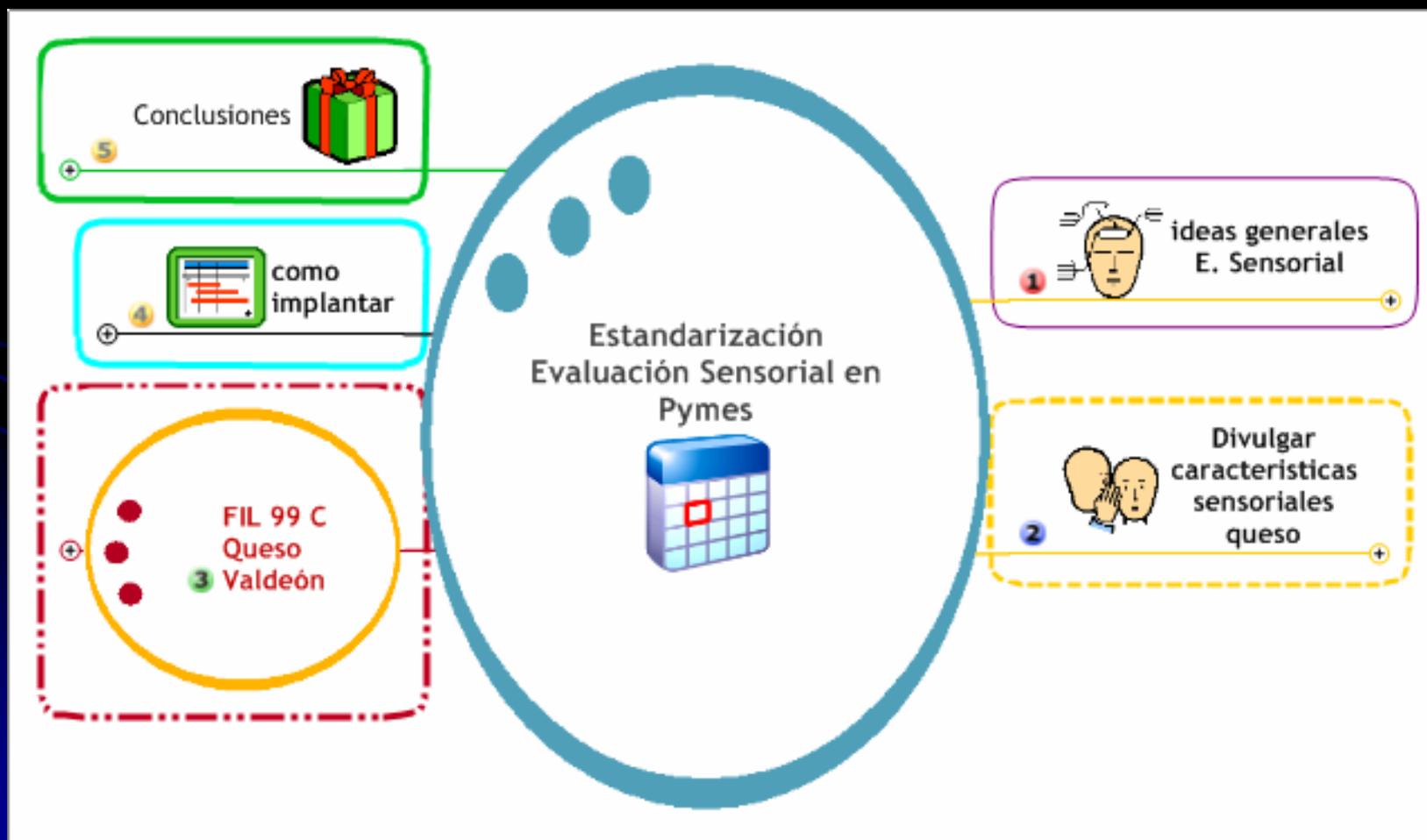
# Sistematización del análisis sensorial en quesos para aplicarlo al control de calidad de quesos

José Luíz Galván Romo

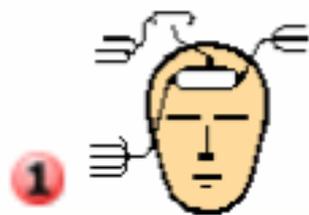


# Sistematización del análisis sensorial en quesos para aplicarlo al control de calidad de quesos

José Luis Galván Romo



# ideas generales E. Sensorial



ideas generales  
E. Sensorial

Consumidores +

I+d+i +

Participar concursos de quesos +

Calidad +

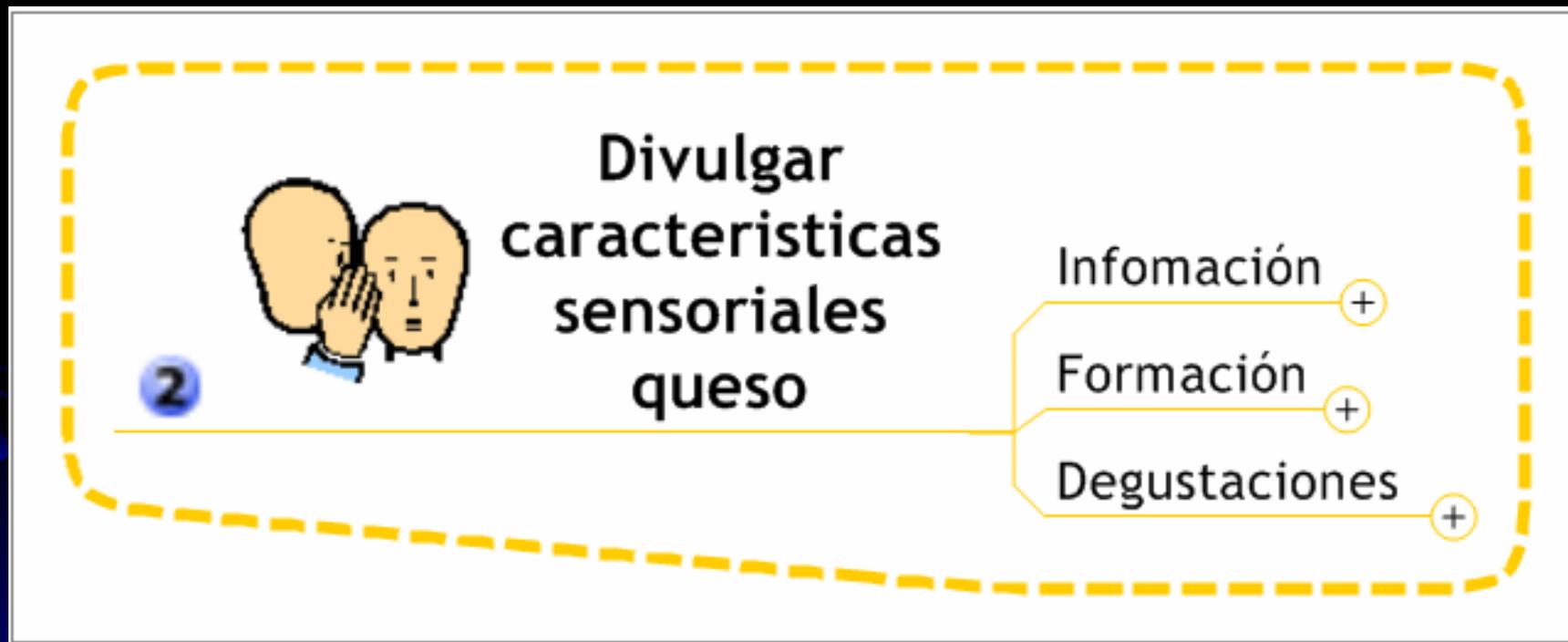
# Consumidores

- Pedir opinión: Aceptación, Preferencia
- Promoción: Divulgar ,Consumo, Información
  - Prestigio: Ganar premios, Opiniones expertos

# Evaluación Sensorial y Pymes

- I+d+i: Nuevos desarrollos, Productos similar al líder
- Participar concursos de quesos: Estrategia de Marketing, Prestigio
- Calidad: Expectativas de cliente, Estrategia de mejora
- Rentabilidad económica
- Conseguir: mantener o perder
  - Ideas control calidad, Patrón de referencia, el panel cata (formar, entrenar, mantener entrenado) Protocolo de trabajo, Encuesta, Resultados

# Divulgar características sensoriales queso

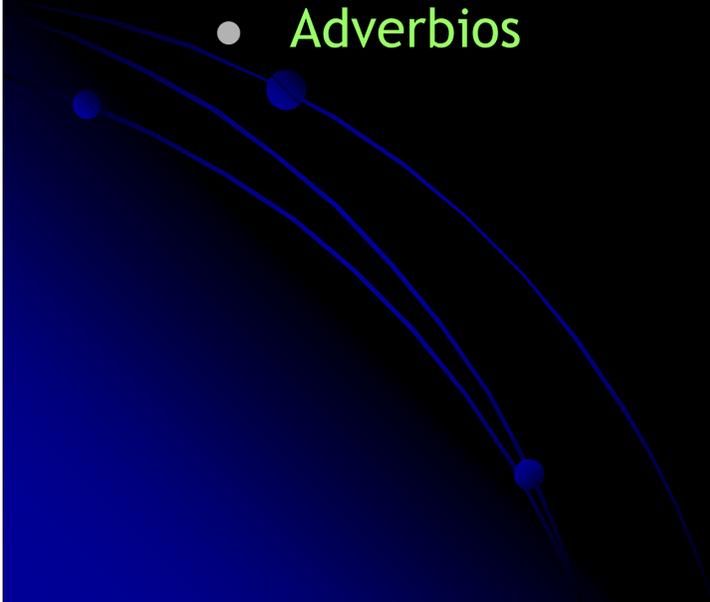


# Divulgar características sensoriales queso

- Información sobre quesos: diferentes mensajes
- Buscar sinergias: Prescriptores de opinión, medios comunicación, concursos
- Prestigio: Premios en Concursos, Opiniones expertos, Evidencias sensoriales
- Formación
  - Sumilleres: Prestigio, orientación al cliente, Servicio de algo valioso
  - Cocineros: otros usos, presentaciones atractivas
  - Medios comunicación
  - Público general

# Degustaciones

- Lenguaje descriptivo
- Sugerir:
  - Hedonismo
  - Juicios valor
  - Metáforas
  - Calificativos
  - Adverbios



# FIL 99 C Queso Valdeón



# Muestreo y preparación de la muestra

- identidad de las muestras no conocidas por el panel
- Evaluar a  $14 \pm 2^{\circ} \text{C}$ . Para quesos especiales se podrá elegir otra temperatura dentro del límite  $\pm 2^{\circ} \text{C}$

# Ambiente de ensayo

- Pared y techo colores claros (blanco o gris claro)
- Divisiones laterales para los evaluadores
- mesas y divisores gris claros
- Iluminación 6500 °K, constante y uniforme
- Temperatura de ensayo constante
- ambiente libre de olores extraños
- la preparación de muestra será ocultada a catadores

# Requerimientos del panel

- Reclutamiento, selección entrenamiento y monitoreo jueces sensoriales
  - Programa de entrenamiento
  - Un candidato será aceptado como juez seleccionado o experto cuando sus resultados concuerden con el panel de evaluadores experimentados. repita puntuaciones y nomenclatura
  - Los evaluadores participaran en un número mínimo de evaluaciones al año
- Numero evaluadores impar, mínimo 3
- Supervisor
  - Puede ser miembro del panel de cata
  - Responsable del procedimiento

# Documentación equipamiento

- Nomenclatura de los defectos del producto según importancia en la calidad del producto
- Requisitos del producto
- Planilla de cata

# Requisitos del producto

- Queso entero
  - Aspecto: Externo, Interno
  - Consistencia: Al tacto, En boca
- Sensación Olfato gustativa: Olor, sabor, Persistencia

# Evaluación

- Procedimiento
- Propiedades a evaluar
- la Escala indica magnitud de desviación comparado con requisitos preestablecidos
- Muestras
- catadores
- Resultados

# Propiedades a evaluar

- Cada propiedad se analizará independientemente
- Apariencia
  - apariencia exterior
  - apariencia Interior
- Consistencia
  - por la piel , los músculos de la boca (mouthfeel) y por los dedos (fingerfeel)
- Flavor: Sensaciones olfativas y gustativas durante la degustación

# Aspecto Exterior



3

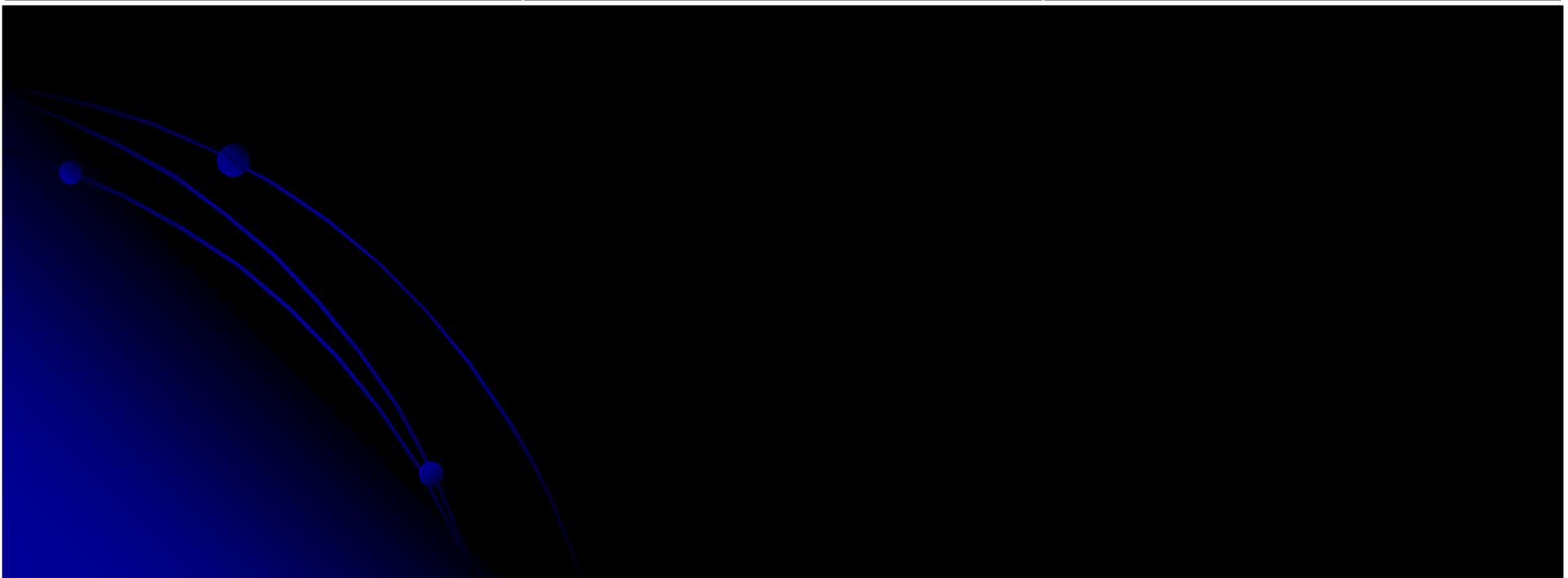
4

5

Defecto leve

Evidente

Muy importante



Aspecto  
interior



3

Defecto leve

Evidente

Muy importante

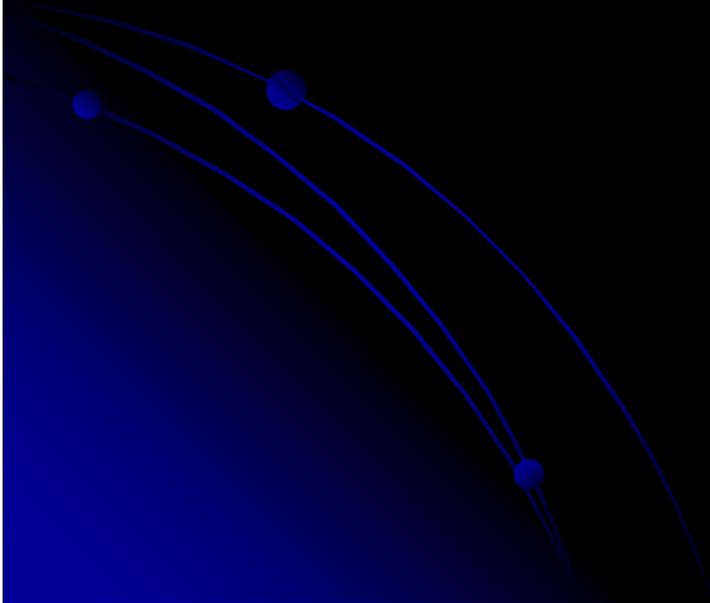


# la Escala indica magnitud de desviación comparado con requisitos preestablecidos

- 5 Concordancia con el requisito
- 4 Mínima desviación del requisito
- 3 Desviación perceptible Puntuaciones inferiores a 3 se describirá el defecto
- 2 Desviación considerable
- 1 Desviación muy considerable
- 0 No apto para el consumo humano

# Muestras

- serán distribuidas al azar
- Número máximo a evaluar
- los jueces no las podrán mezclar



# Catadores

- instrucciones evaluación sensorial
  - tamaño de muestra
  - tiempo masticación
- solución para evitar interferencias entre muestras
- uniformar criterios
  - un mínimo 2 muestras de referencia poco antes de evaluar muestras
  - discusión resultados
  - disponibles durante el ensayo

# Resultados

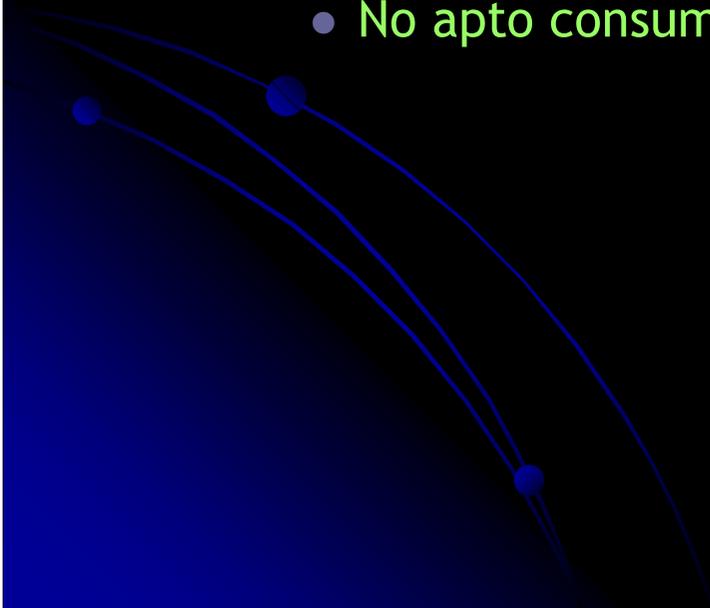
- si la puntuación está entre puntos adyacentes se calculará el valor medio
- si las diferencias entre puntuaciones son superiores a puntos adyacentes, se hará nueva clasificación de la propiedad (sin intercomunicación) se calculará el valor medio
- si el resultado medio menor a 3,6 => lista de defectos para cada atributo, según su importancia. Los evaluadores llegaran a acuerdos en defectos a declarar

# Como implantar



# Resultado control calidad

- Aceptable: Queso que cumple especificaciones
- Queso con defectos: causas defectos, trazabilidad
  - Intensidad defecto: leve, medio, grave
  - Destino
    - 2ª Marcas
    - Otros quesos
    - No apto consumo humano



# Recursos necesarios

- Protocolo a usar
  - n° muestras sesión
  - tiempo
  - Especificaciones de calidad
  - Listado de defectos
- Jurado de cata
  - Entrenamiento : C CALIDAD, Divulgar
  - Supervisor

# Conclusiones

La calidad es una ventaja competitiva



+

Existen varias herramientas  
Ev Sensorial

+

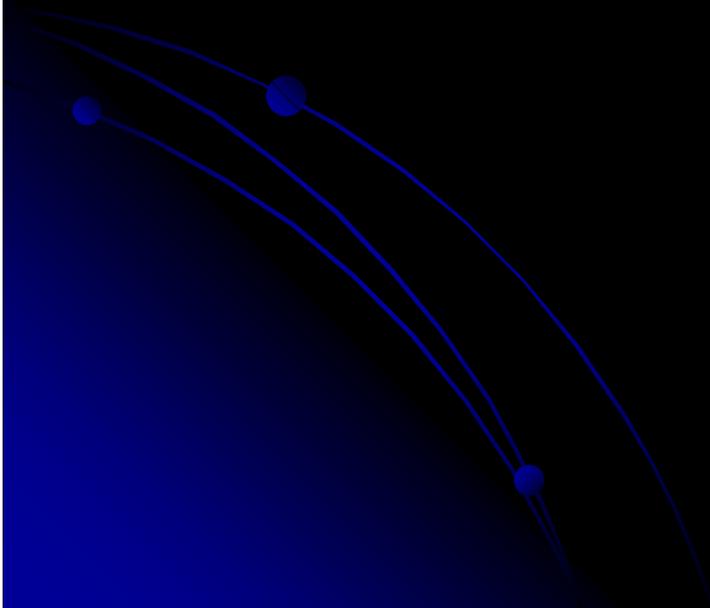
Conclusiones

5



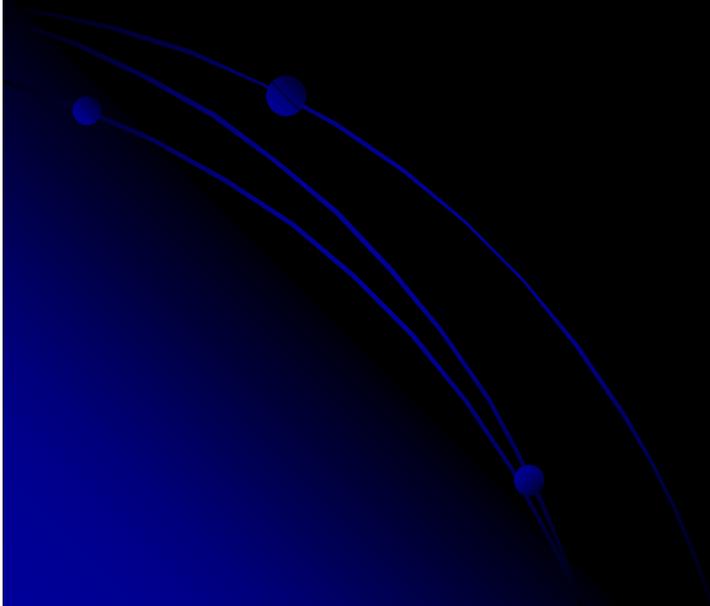
# La calidad es una ventaja competitiva

- expectativas de los clientes



# Existen varias herramientas Ev Sensorial

- divulgar características sensoriales
  - Hedonismo
  - Cultura
- control calidad



# Estandarización Evaluación Sensorial en Pymes

