

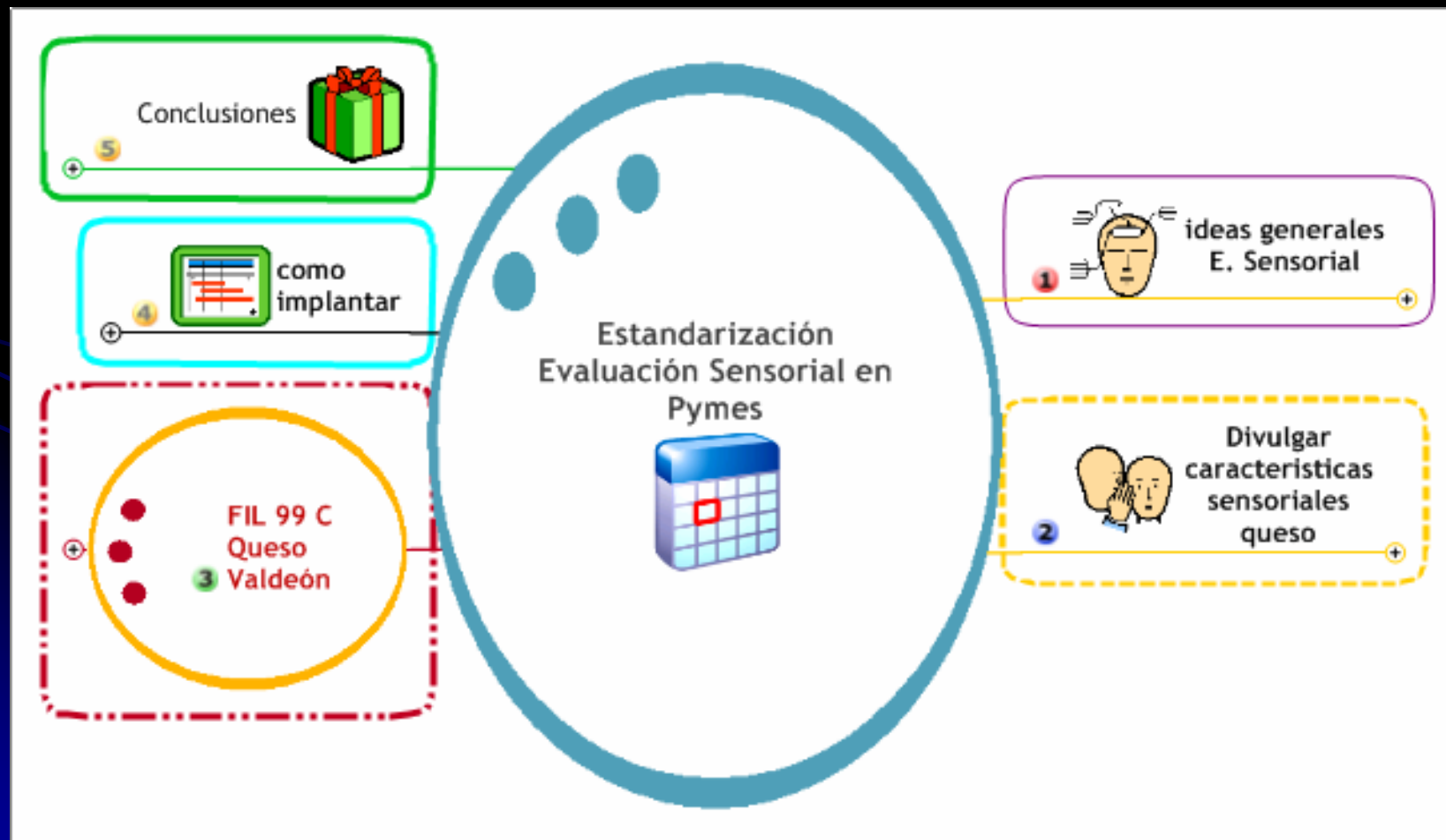
Sistematización del análisis sensorial en quesos para aplicarlo al control de calidad de quesos

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 +

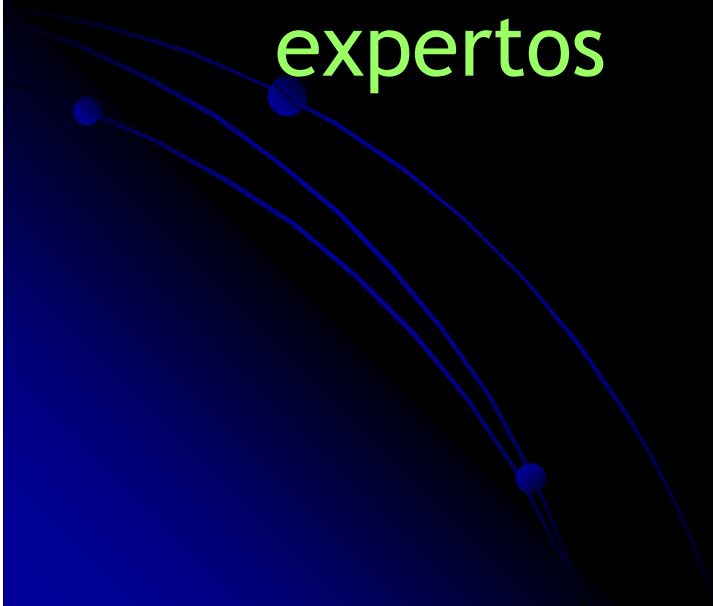
I+d+i +

Participar concursos de quesos +

Calidad +

Consumidores

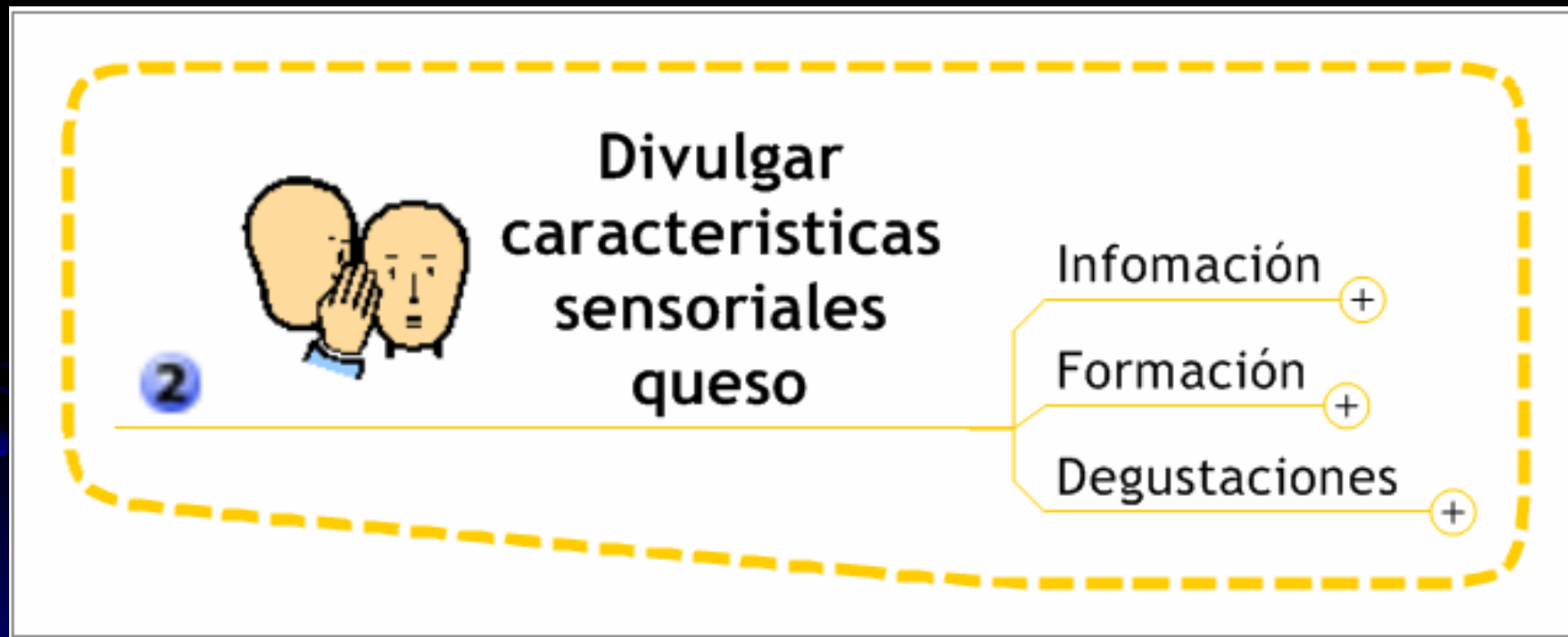
- Pedir opinión: Aceptación, Preferencia
- Promoción: Divulgar ,Consumo, Información
 - Prestigio: Ganar premios, Opiniones expertos



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

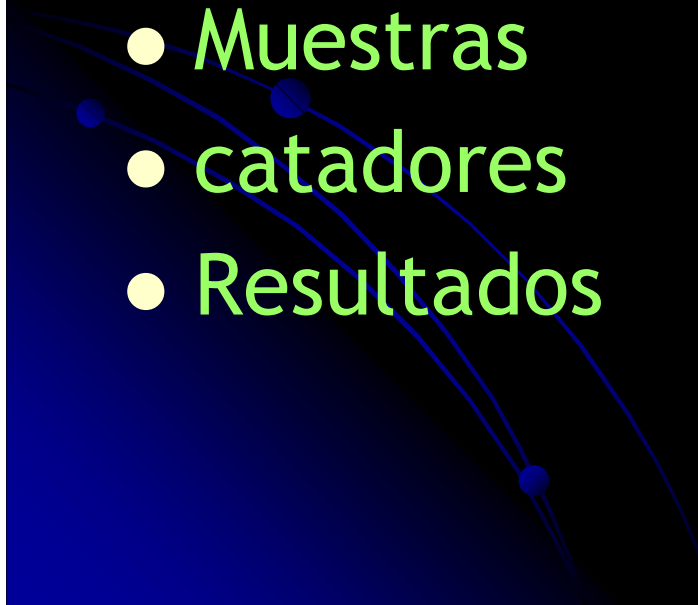
Documentación equipamiento

- 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

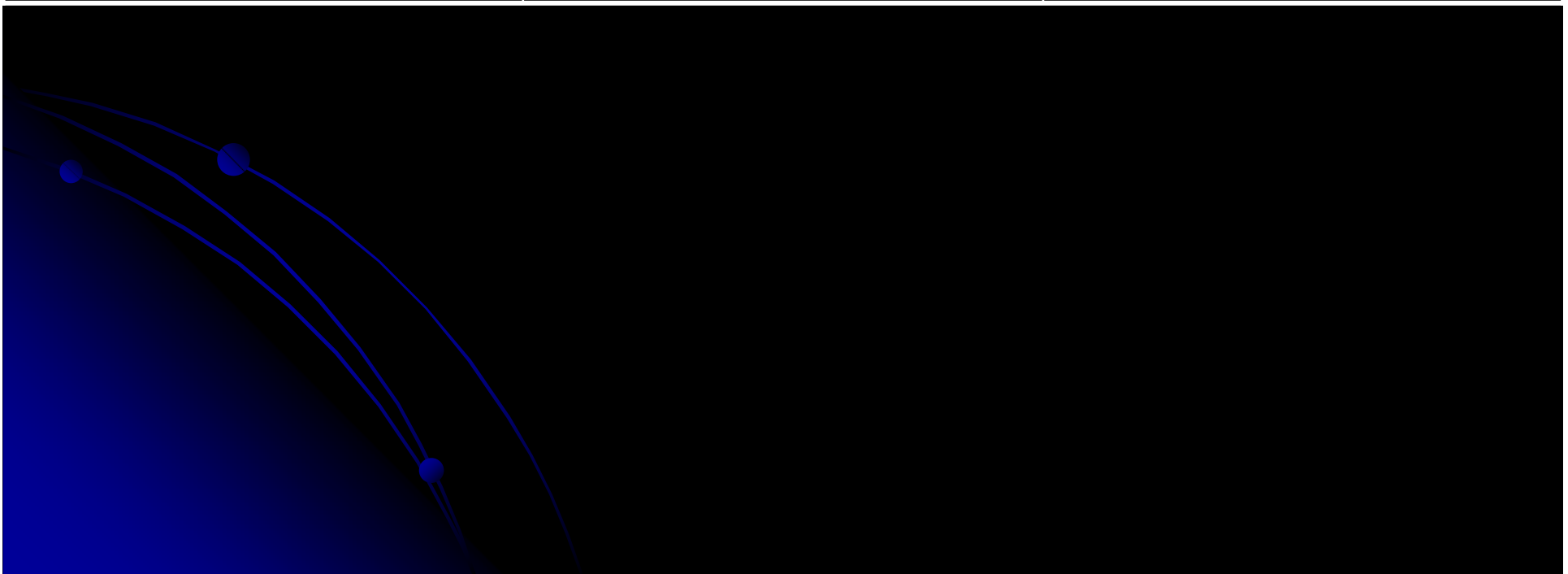
4

5

Defecto leve

Evidente

Muy importante



Aspecto
interior

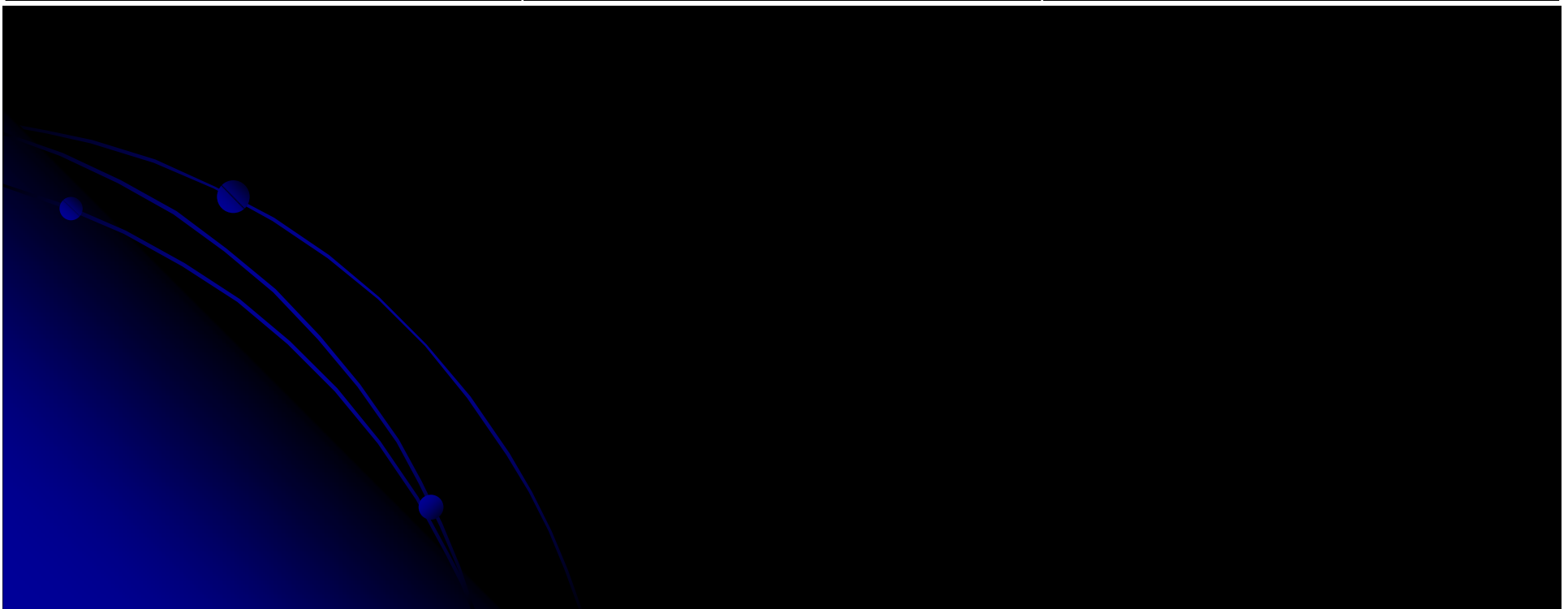


3

Defecto leve

Evidente

Muy importante

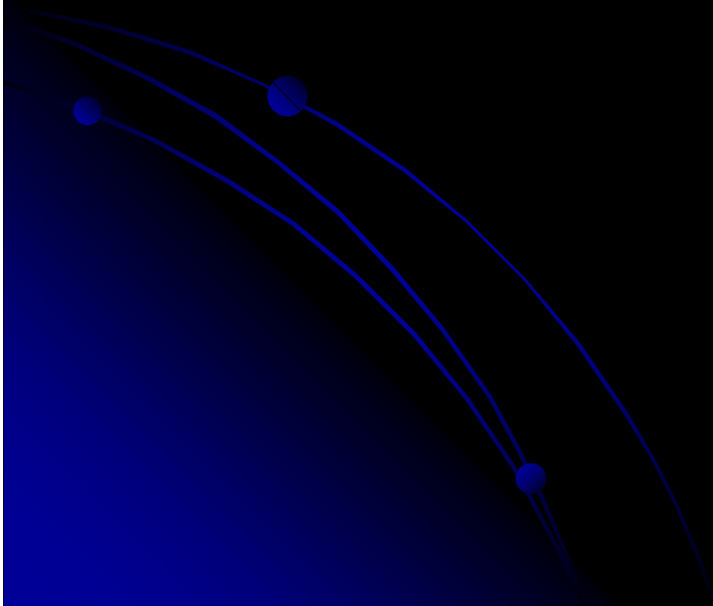


la Escala indica magnitud de desviación comparado con requisitos preestablecidos

- 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

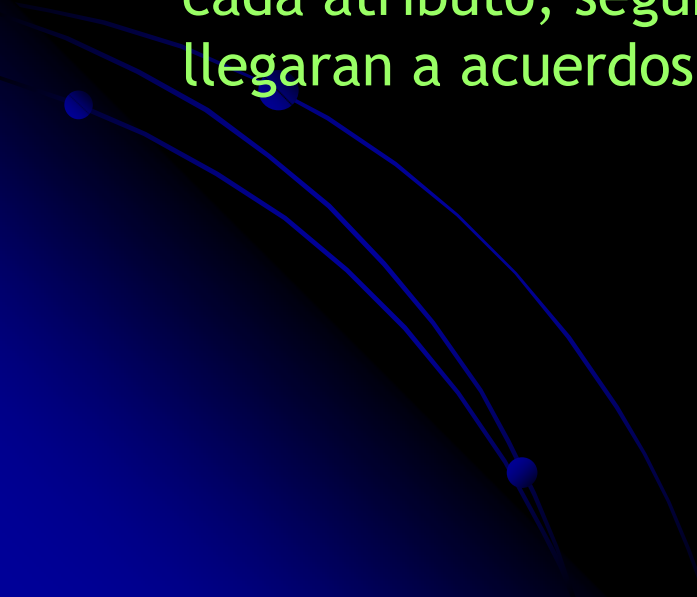
- serán distribuidas al azar
- Número máximo a evaluar
- los jueces no las podrán mezclar



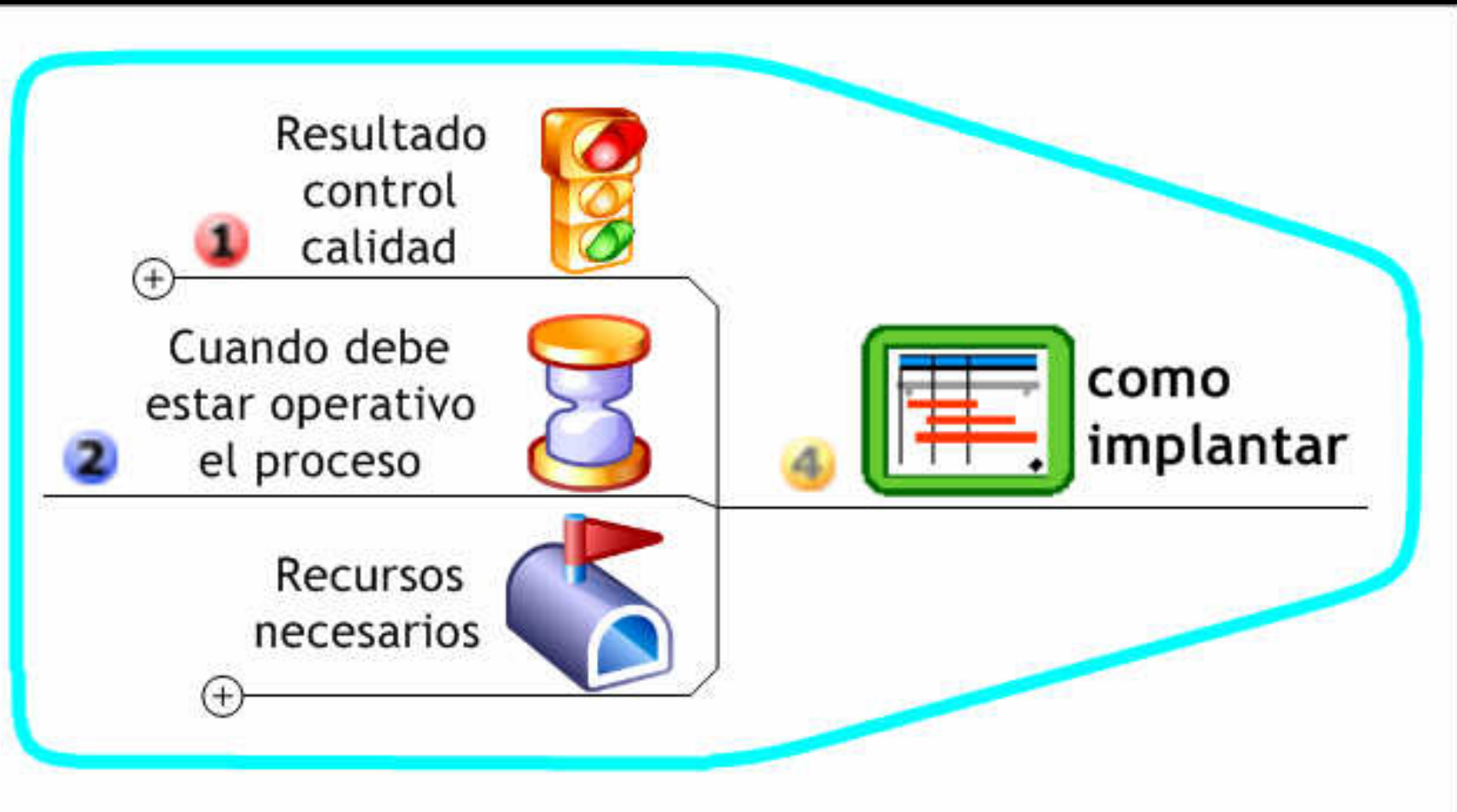
Catadores

- 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

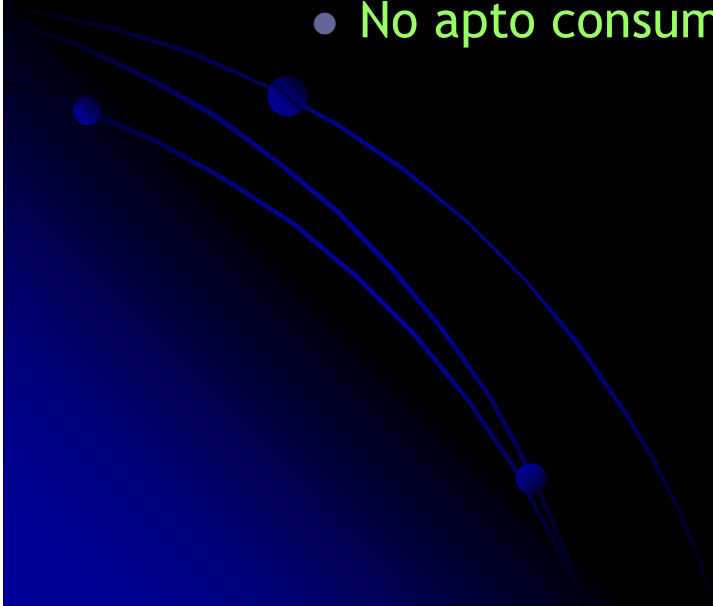
- si la puntuación está entre puntos adyacentes se calculará el valor medio
 - si las diferencias entre puntuaciones son superiores a puntos adyacentes, se hará nueva clasificación de la propiedad (sin intercomunicación) se calculará el valor medio
 - si el resultado medio menor a 3,6 => lista de defectos 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

+

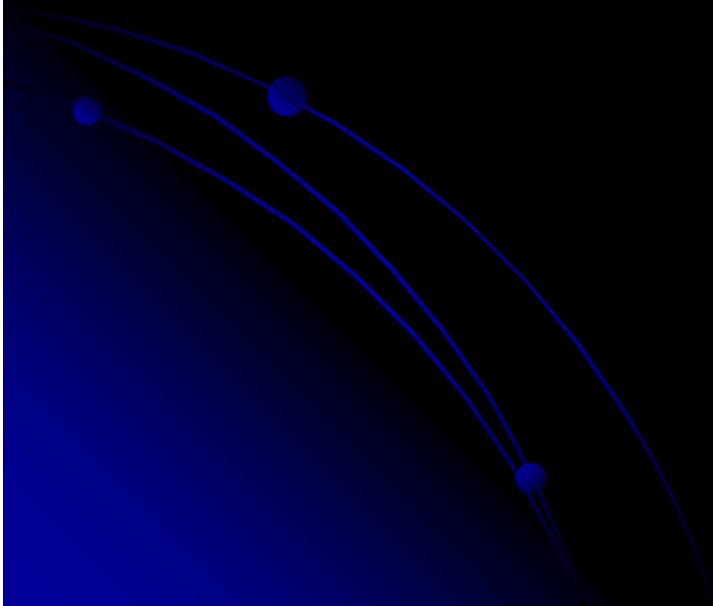
Conclusiones

5



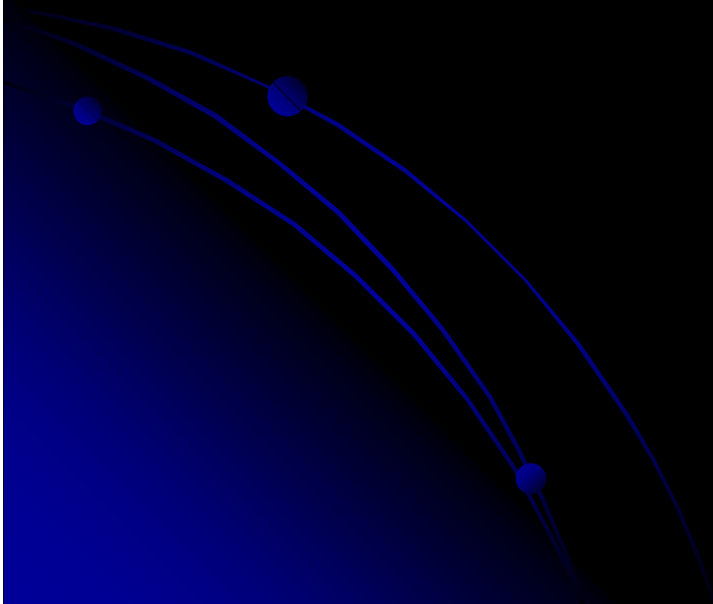
La calidad es una ventaja competitiva

- expectativas de los clientes



Existen varias herramientas Ev Sensorial

- divulgar características sensoriales
 - Hedonismo
 - Cultura
- control calidad



Estandarización Evaluación Sensorial en Pymes

