

## Evaluación sensorial de queso Reggianito

### Su relación con algunos parámetros físico - químicos y ácidos grasos libres volátiles

**Montero, H.; Gatti P.; Rodríguez, A.; Rodríguez, G.; Murphy, M.; Aranibar, G.; Castañeda, R.**

Centro de Investigación y Desarrollo de la Industria Láctea (CITIL)

El objetivo de este trabajo consiste en relacionar atributos sensoriales con las propiedades físico - químicas de los quesos tales como pH, humedad, materia grasa, nitrógeno, cloruro de sodio y la composición de los ácidos grasos libres volátiles (AGLV).

Para ello se estudiaron 8 quesos Reggianito Argentino, elaborados entre enero y febrero del año 2001 por distintas empresas argentinas.

El análisis sensorial se realizó siguiendo las técnicas armonizadas propuestas por el grupo del programa FLAIR (Cost 902 ) y AIR-CT94 – 2039 de la Unión Europea y se evaluaron atributos sensoriales de flavor y textura sobre una escala de 7 puntos.

Las características visuales de los quesos, fueron analizadas en relación con los valores obtenidos de ácido butírico y ácido propiónico.

También se estudiaron las relaciones existentes entre los AGLV, particularmente el ácido caproico, propiónico , acético y los atributos de intensidad de sabor, sensación picante y percepción global.

El estudio realizado indica que hay una relación directa entre los atributos sensoriales de flavor y textura con los AGLV, principalmente con los ácidos caproico, propiónico y acético, y de las características visuales con el contenido de ácido butírico y ácido propiónico.

Las propiedades físico – químicas se relacionaron con los parámetros de textura y flavor.

Se asociaron los cambios de textura con la hidrólisis de proteínas y, por lo tanto, con la concentración de nitrógeno y las variaciones en el pH.

La concentración de cloruro de sodio, la humedad y el contenido de materia grasa se vincularon directamente con el flavor de los quesos analizados.

Para mayor información comunicarse con:  
Haydée Montero - [hmontero@inti.gov.ar](mailto:hmontero@inti.gov.ar)