



Tast sensorial d'olis realitzat per l'IRTA | IRTA

5'

TOT Olis

El tast sensorial dels aliments permet conèixer les seves característiques

Les característiques sensorials dels aliments poden ser visuals, aromàtiques, tàctils, sonores, i més complexes, com la sensació de frescor en boca, el caràcter ardent, la sensació irritativa, etc.

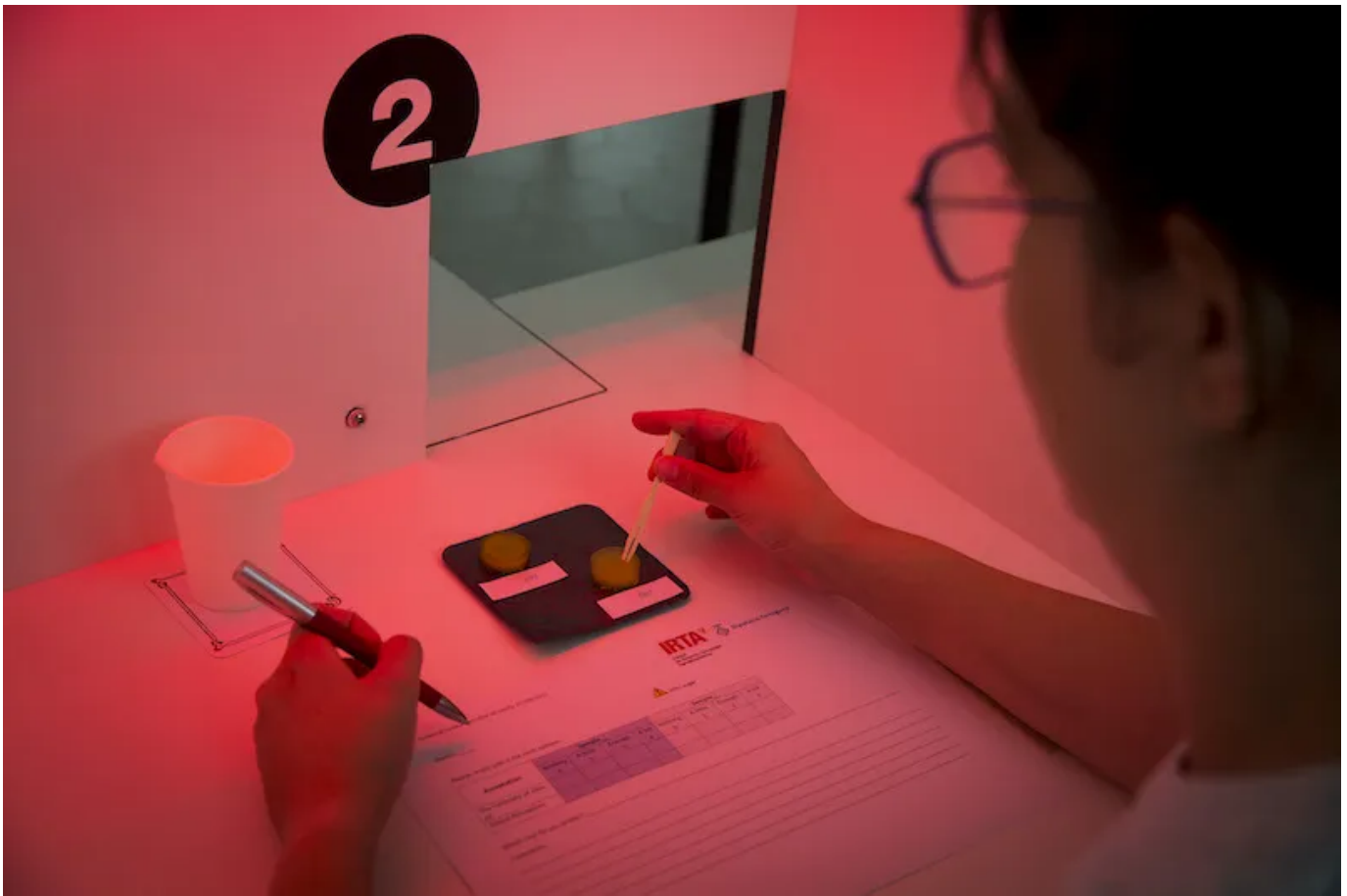


Montse Jiménez i Agustí Romero (IRTA), i Leontina Lipan (IRTA-UMH)

09/05/2023 07:00


L'anàlisi (tast) sensorial és una ciència que ens permet estudiar les característiques organolèptiques d'un producte utilitzant els sentits. Les característiques sensorials poden ser visuals, aromàtiques, tàctils, sonores, i més complexes, com la sensació de frescor en boca, el caràcter ardent, sensació irritativa, etc. Les percepcions són degudes a diversos compostos químics de l'aliment, i també a la seva interacció amb els nostres receptors sensorials quan procedim a degustar un aliment. No obstant, molts cops no és possible predir la sensació que experimentarà el consumidor a partir de l'anàlisi dels components químics del mateix. Això es degut als nombrosos factors (compostos químics, calor, llum, força, moviments, etc.) que estimulen els nostres receptors sensorials. És a dir, l'avaluació sensorial és el resultat d'un cúmul de sensacions percebudes i on l'anàlisi sensorial resulta una eina fonamental en l'avaluació d'aliments.





Tast sensorial d'olis realitzat per l'IRTA | IRTA

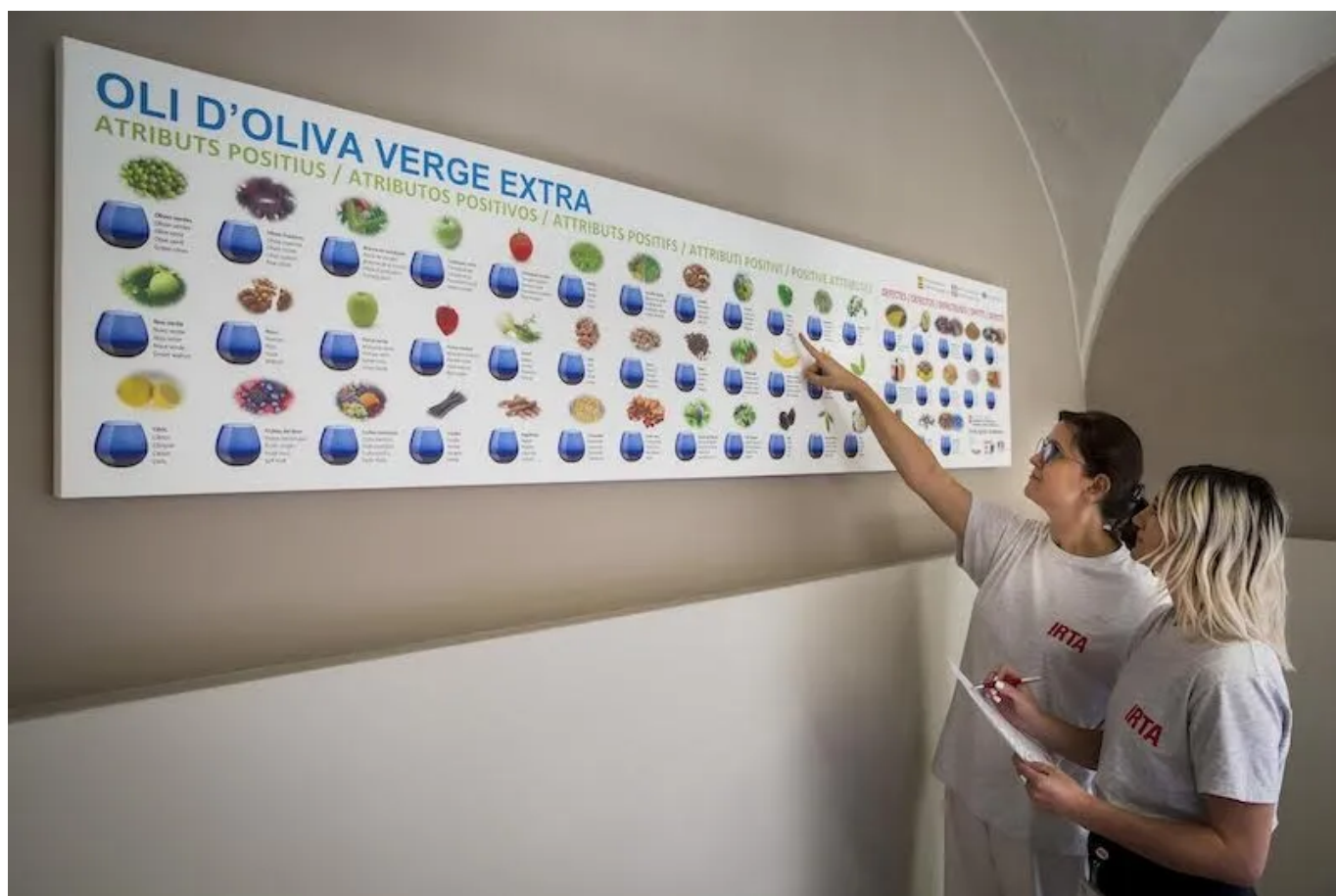
Depenent del que volem estudiar **podem aplicar diferents tècniques de tast**.
Principalment, les podem agrupar en dues grans famílies de mètodes:

1) Mètodes objectius, on el que pretenem és quantificar algunes de les percepcions que genera l'aliment quan és ingerit, sense importar en cap cas si agrada o no.  E
mètodes objectius utilitzen grups de tastadors seleccionats i entrenats per a descriure

i quantificar les propietats de l'aliment que estudiem, es treballa en condicions ambientals molt controlades per garantir al màxim l'objectivitat i la repetibilitat de la resposta; es tracta d'estudis que ofereixen resultats molt acurats i reproduïbles.

2) Mètodes subjectius, on el que interessa és avaluar l'acceptabilitat potencial de l'aliment per part d'una població determinada, considerant que poden haver-hi molts factors externs que condicionin la resposta dels consumidors. Els mètodes subjectius estan sotmesos a tants factors externs que necessiten utilitzar grans grups de consumidors (mínim 100 consumidores), no entrenats i seleccionats només en funció dels paràmetres poblacionals sobre on volem extrapolar els resultats (consumidors del producte a estudiar, edat, sexe, nivell adquisitiu, població, formació...).





Tast sensorial d'olis realitzat per l'IRTA | IRTA

En el cas de la **cuina experimental d'olis d'IRTA**, interessa tant saber com es percep un mateix plat cuinat amb dos olis diferents, com saber l'acceptabilitat i la preferència del plat per part dels consumidors. És per això, que els dos tipus principals de proves que s'utilitzen són la **prova triangular** i les **proves afectives**.

Prova triangular

En aquesta prova el consumidor té dos mostres de plats cuinats amb el mateix oli i un tercer amb un oli diferent, i viceversa. Al consumidor se li demana que marqui la mostra diferent. Els resultats s'analitzen estadísticament per tal de disposar d'un cert nivell de probabilitat del resultat obtingut. Això permet identificar línies d'estudi on es pugui saber que el consumidor percep una certa diferència o no entre el cuinat d'un mateix plat amb olis diferents. El següent pas és buscar els compostos de l'oli responsables d'aquesta diferència i relacionar-los amb la varietat, origen, madur



etc. Tanmateix, en alguns casos el que interessa és saber sota quines condicions el consumidor no identifica el canvi d'oli.

Proves afectives

La prova anterior ens permet decidir, per exemple, si hi ha diferències entre dos plats cuinats amb el mateix oli o no, però no ens permet saber quines són les raons que han portat al consumidor a prendre aquesta decisió. Per saber-ho, passem a utilitzar les proves afectives. En aquesta prova volem saber el grau de satisfacció, d'acceptabilitat i la preferència d'aquest plats, així com grau d'acceptació dels diferents paràmetres sensorials.

La pregunta pot ser general o focalitzada en un atribut particular de l'aliment, com l'amargor o el caràcter picant, sensacions que, en part, poden derivar del mateix oli.



Nou comentari

Comentari *

