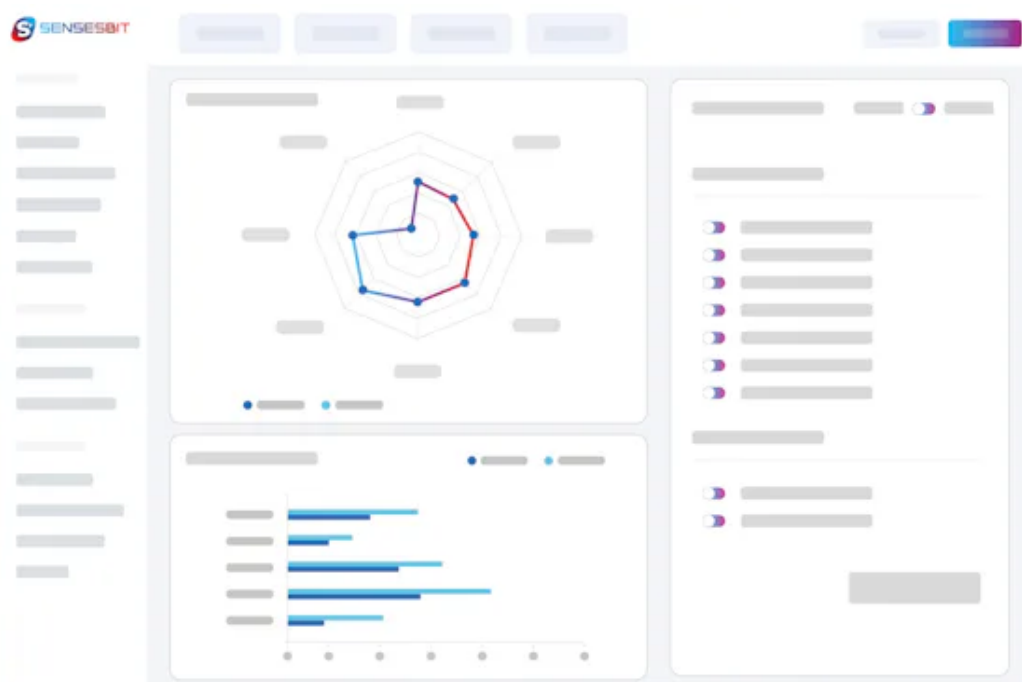


SENSORY PLAYBOOKS

SENSESBIT

Conviértete en un experto
en análisis sensorial



Vida útil sensorial

La sensorialidad es lo primero que se deteriora en un producto alimentario. Aunque el producto siga siendo seguro y los indicadores físico-químicos y biológicos sigan siendo correctos, es posible que el consumidor lo rechace por modificaciones en su sensorialidad.

Preguntas previas

¿Hasta cuándo?: El tiempo máximo de un estudio VUS es cuando el producto es rechazado por el consumidor.

¿Cada cuánto?: El mínimo recomendable de puntos de medida son 6. Estos 6 puntos de medida se pueden repartir de forma homogénea a lo largo del tiempo de vida, pero lo más recomendable es agruparlos hacia el final del tiempo de vida, cuando es más probable que haya una desviación

¿Qué medir?: Solo debes medir los descriptores críticos. El objetivo del estudio es conocer el momento en que el consumidor rechaza el producto, por lo que no es necesario medir todas las características del producto, si no aquellas que son más susceptibles de fallar en los tiempos establecidos en el estudio

Condiciones de ensayo

Antes de comenzar el estudio deben definirse la **temperatura, humedad, iluminación**, e incluso la **posición** en que se almacenan las muestras.

Para la muestra control deberían ser las condiciones óptimas de almacenamiento.

Para un estudio acelerado se pueden modificar las condiciones.

Por ejemplo la temperatura:

- Enlatado: Control (4°C) Acelerado (25°C-40°C)
- Deshidratado: Control (-18°C) Acelerado (25°C-45°C)
- Refrigerado: Control (0°C) Acelerado (5°C-20°C)
- Congelado: Control (-40°C) Acelerado (-5°C-15°C)

Diseños experimentales

Básico

Se trabaja con un único lote que se almacena y se va muestreando en cada uno de los puntos de análisis.

Se realizan varias sesiones de evaluación sensorial

Escalonado

Se trabaja con varios lotes, cada uno de un tiempo de vida.

Se realiza una única sesión de evaluación sensorial

Vida útil sensorial

Criterio de falla

Definimos el punto final del estudio como el punto en que el consumidor rechaza el producto. Lo ideal es identificar cuál es el primer atributo que provoca ese rechazo y a partir de qué intensidad se produce ese rechazo o el porcentaje de rechazo a partir del cual consideramos el producto no válido.

Ese será nuestro criterio de falla y nos permitirá simplificar el diseño experimental, midiendo solamente los puntos críticos y la toma de decisiones, documentando a partir de qué condiciones se debe considerar el producto como no apto.

Metodología del punto de corte

Es necesario hacer un estudio previo que indique a partir de qué nivel de intensidad el consumidor rechaza el producto. Una vez definido ese punto de corte podemos utilizar un panel de **catadores entrenados** para evaluar la intensidad de los atributos críticos. La flexibilidad de convocatoria de catadores permite usar diseño básico.

Metodología de supervivencia

Adaptación del análisis de supervivencia aplicado en estudios clínicos o sociológicos. Se utiliza un panel de **consumidores**, que acepta o rechaza el producto en los distintos tiempos evaluados. Por dificultades de convocatoria se utiliza un diseño escalonado habitualmente

Tip

Invierte tus esfuerzos de evaluación en los momentos críticos del estudio.

Haz evaluaciones más frecuentes en las fases finales del estudio que en las fases iniciales.

Recomendación bibliográfica



Estimación de la vida útil sensorial de los alimentos

Hough, Guillermo y Fiszman, Susana