

La Evaluación sensorial en la determinación de la vida útil de los alimentos



Noviembre 2017

AENOR | laboratorio

PRESENTACIÓN

UNE

Normalización Española

AENOR

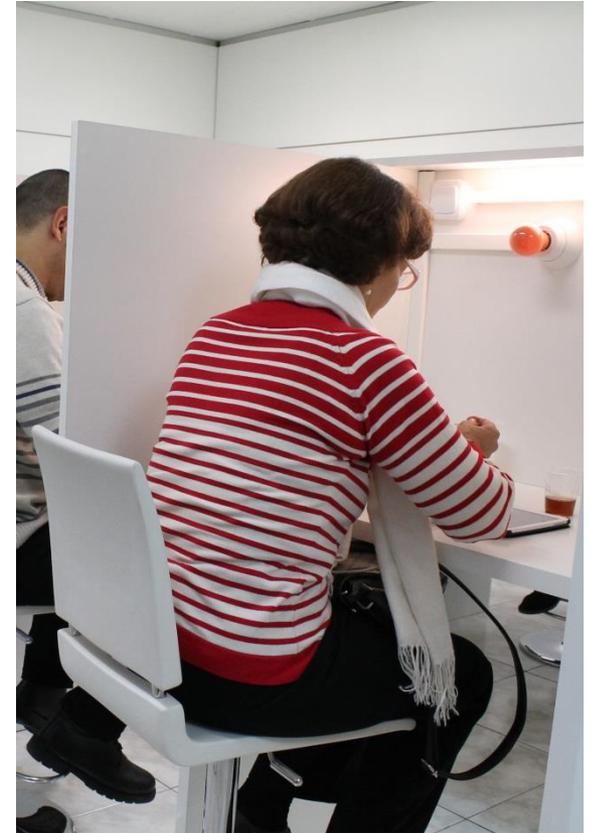
AENOR | laboratorio



FÍSICO QUÍMICO



MICROBIOLÓGICO



SENSORIAL

VIDA UTIL DE LOS ALIMENTOS





LEGISLACIÓN

Reglamento 178/2002

Reglamento 2073/2005

Reglamento 1169/2011



EL **CONSUMIDOR**



EL **LABORATORIO**

Guías administración

ISO 16779:2015

Experiencia

ESTUDIO VIDA UTIL

Producto: Postre de queso Mascarpone

Vida útil estimada: 6 días

Condiciones de conservación: Refrigeración

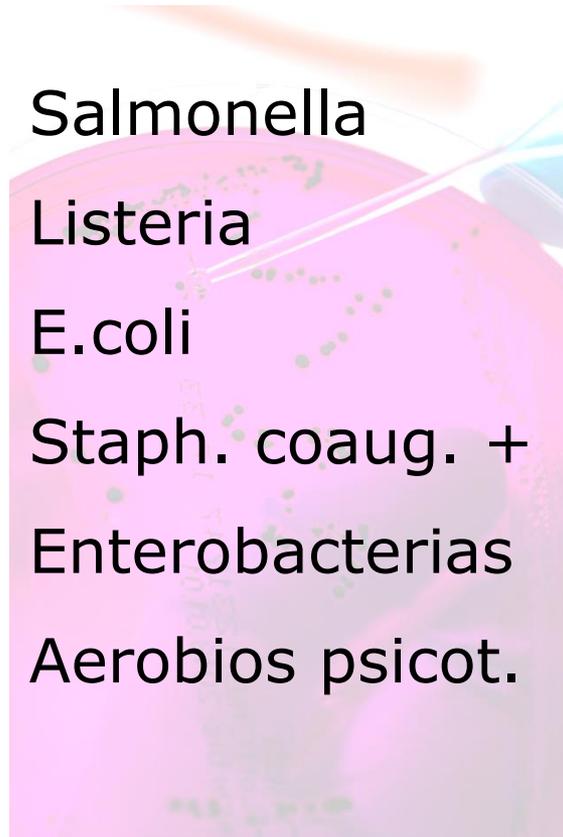


DISEÑO DEL ESTUDIO: Parámetros

FÍSICO QUÍMICO

MICROBIOLÓGICO

SENSORIAL



DISEÑO DEL ESTUDIO: Evaluación sensorial

Planificación de los análisis	Criterios según la norma	Planificación interna para este estudio
Muestra de referencia	Representativa del producto final previo perfil organoléptico	-
	Muestras recién fabricada	Postre de Mascarpone Refrigerado
	Muestra almacenada en condiciones especiales	-
Tiempo de análisis	Las pruebas se realizan en los distintos tiempos establecidos en el estudio hasta que no se alcance un criterio de rechazo	T0 (Recién elaborada)
		T1 (6 días tras su elaboración)
		T2 (12 días tras su elaboración)
Tipo de panel	Consumidores: Persona que consume el producto de manera habitual	-
	Juez entrenado: persona que ha recibido formación teórica y práctica en la evaluación sensorial y posee cierta habilidad para la detección de alguna propiedad sensorial	Juez entrenado
Nº de personas del panel	Depende del tipo de panel	30 personas
Lugar	Sala de catas según UNE-EN-ISO 8589:2010	Sala de catas
Pruebas	Discriminativas (triangular, prueba de comparación por parejas o prueba dúo-trío)	Prueba Triangular
	Descriptivas que se aplica cuando una característica concreta defina el fin de su vida útil	-
	Hedónicas	-
Tratamiento estadístico	Depende de la prueba elegida a realizar	Tabla A.1 Anexo A ISO 4120:2008

RESULTADOS

Tiempo de análisis	Análisis Físico Químicos	Análisis Microbiológicos	Análisis Sensorial
T0 (recién elaborado)	Correcto	Correcto	Correcto
T1 (6 días tras su elaboración)	Correcto	Correcto	Correcto
T2 (12 días tras su elaboración)	Correcto	Correcto	Incorrecto

APLICACIONES EN EL VINO



OBJETIVO

Mayor **CONOCIMIENTO** del
producto

Facilitar la toma de **DECISIONES**

INFORMAR al consumidor



MUCHAS GRACIAS

AENOR | laboratorio

Pablo de Vicente

pdevicente@aenor.com

91 440 12 24 - 618 77 94 89