**Selección y entrenamiento de un panel de evaluación sensorial de alimentos en la Universidad Nacional de Rafaela**

Pavón Y (1), Méndez L (1), Gimenez Lucía (1)

(1) Facultad de Tecnologías e Innovación para el Desarrollo, Universidad Nacional de Rafaela, Bv. Roca 898, Rafaela, Santa Fe, Argentina.

Dirección de e-mail: yanipavon781@yahoo.com.ar

RESUMEN

Los consumidores demandan a la industria alimentaria productos no sólo saludables y nutritivos, sino agradables sensorialmente. Conocer las tendencias en alimentación y bebidas permite a las empresas identificar nuevas oportunidades de negocio, aportarles ventajas competitivas en la innovación de productos y minimizar el riesgo de no ser aceptados. En este sentido, la caracterización sensorial proporciona una descripción completa de las particularidades de cada alimento y se aplica en el desarrollo de nuevos productos, reformulación de los existentes, control y mejoramiento de procesos, estudios de vida útil y comparación con técnicas instrumentales, entre otras. Dependiendo de los objetivos a alcanzar, las metodologías más tradicionales para caracterizar un alimento emplean paneles de jueces entrenados, quienes previamente deben pasar por diferentes etapas, quedando aquellos participantes con mejores habilidades sensoriales. Considerando lo anterior, el presente trabajo tuvo como objetivo conformar un panel de jueces entrenados en la evaluación sensorial de alimentos dentro de la Universidad Nacional de Rafaela (UNRaf). Para el reclutamiento, selección y entrenamiento se trabajó según las Normas Internacionales ISO 8586-1:1993. En una primera etapa, se convocó a personal docente, administrativo y alumnos de la UNRaf y profesionales de instituciones afines, como el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA, sede experimental Rafaela) y Universidad Tecnológica Nacional (UTN, sede Rafaela) que demuestren interés y motivación en participar en dicha actividad. De los 17 candidatos iniciales, 12 fueron los que lograron pasar todas las pruebas de selección: comprendiendo ensayos de gustos básicos, olores, colores, pruebas triangulares y ordenamiento por intensidad de textura. Como criterio de exclusión se tuvo en cuenta un porcentaje de aciertos mínimo, cuyo valor dependía de cada prueba. Durante el entrenamiento, se aplicaron pruebas de generación de vocabulario, ordenamiento por intensidad de atributos y análisis descriptivo cuantitativo, de manera de introducir a los evaluadores en el uso de escalas de intensidades, definición de descriptores, utilización de referencias para lograr su mejor formación. En todas las instancias se trabajó con productos del mercado y/o suministrados por otros grupos de investigación. Mediante el análisis estadístico correspondiente, se pudo observar el desempeño de cada panelista y del grupo en su conjunto para poder realizar acciones que permitan ir corrigiendo y mejorando los resultados, siendo importante realizar seguimiento y entrenamiento continuo al panel con el fin de garantizar la reproducibilidad, repetividad y discriminación de los evaluadores. Todo esto brindará la formación inicial de un panel estable que pueda participar de futuras evaluaciones sensoriales que requieran empresas alimentarias o grupos de investigación, generando vínculos entre la Universidad y sectores públicos y privados.

Agradecimientos: Financiamiento recibido por la 1º Convocatoria a Proyectos de Investigación UNRaf Res. Nº 127/2018. Directora: Pavón, Yanina.

Palabras Claves: análisis sensorial, panel entrenado, análisis descriptivo cuantitativo.