

NUTRIMARKETING PARA NUEVOS ALIMENTOS

EVALUACION SENSORIAL

Dra. Marisa B. Vázquez

Escuela de Nutrición, Universidad de Buenos Aires

mbvazquez@fmed.uba.ar

La evaluación sensorial es un acto que realizamos desde la infancia y que lleva, conciente o inconcientemente, a aceptar o rechazar los alimentos o productos alimenticios de acuerdo con las sensaciones experimentadas al observarlos o ingerirlos. Las sensaciones que motivan este rechazo o aceptación varían con el tiempo y el momento en que se perciben.

La calidad sensorial de un alimento es el resultado de la interacción entre el alimento y el hombre dando origen a una sensación provocada por determinados estímulos procedentes del alimento a veces modulada por las condiciones fisiológicas, psicológicas y sociológicas de la persona o grupos de personas que la evalúa.

Según la división de Evaluación Sensorial del Instituto de Tecnólogos de Alimentos (IFT) de EEUU: La evaluación sensorial es una disciplina científica utilizada para evocar, analizar e interpretar las reacciones a aquellas características de alimentos y otros materiales, que son percibidas por los sentidos de la vista, olfato, gusto, tacto y oído. Esta definición implica que:

- La evaluación sensorial cubre todos los sentidos
- Abarca una variedad de disciplinas científicas (psicología, estadística, tecnología en alimentos y sociología)
- Es el puente entre la industria de la producción de alimentos y el destinatario del mismo, o sea el consumidor.

Los campos de aplicación de la evaluación sensorial son la producción, el control de calidad, el desarrollo de productos y la mercadotecnia o marketing.

El proceso sensorial se inicia con la presencia de un estímulo que actúa sobre los receptores sensoriales. El estímulo es un agente químico o físico que produce respuesta de los receptores sensoriales. El impulso nervioso, creado por el receptor sensorial, se transmite por el sistema nervioso al cerebro que lo interpreta como sensación. Y la interpretación de la sensación (la toma de conciencia sensorial), se denomina percepción. Los atributos sensoriales de un alimento son de: apariencia, olor, textura, gusto.

Para la realización de las pruebas de evaluación sensorial hay que considerar: el uso de cabinas, los horarios de realización, la preparación de las muestras y como se van a servir (soportes, temperatura), número de muestras a evaluar por sesión, el

agente de enjuague de la boca y el orden de presentación y codificación de las muestras.

Las pruebas sensoriales pueden ser analíticas (pruebas de discriminación y pruebas descriptivas) o afectivas.

Las pruebas de discriminación deben responder a la pregunta ¿Existe diferencia entre los productos? Se trabaja con evaluadores seleccionados por habilidad sensorial que a veces están entrenados. Se realizan pruebas de diferencia global (prueba de triángulo y la dúo-trío) y pruebas de diferencia por atributos (pruebas de comparación de pares y de comparación múltiple).

Las pruebas descriptivas comprenden una descripción completa de los alimentos o productos alimenticios. Hay diferentes métodos para realizar este tipo de ensayos: Perfil de Sabor, Perfil de Textura, Análisis Descriptivo Cuantitativo. En la actualidad el más utilizado es el Análisis Descriptivo Cuantitativo que mide todas las características sensoriales de un producto. Utiliza un número limitado de evaluadores (de 8 a 12) que deben ser entrenados.

Las pruebas afectivas evalúan la respuesta de los consumidores (reales o potenciales) de un producto alimenticio a través de pruebas hedónicas (pruebas de preferencia y pruebas para medir aceptabilidad). En las pruebas de aceptabilidad se utilizan escalas (estructurada, semiestructurada o no estructurada).

Para el consumo de alimentos/productos alimenticios, la expectativa es importante porque puede mejorar o no la percepción del producto, incluso antes de ser probado. Se suele medir por la diferencia entre el desempeño esperado y percibido del producto.

Las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), brindan las recomendaciones para una alimentación saludable a través de mensajes prácticos que facilitan a diferentes personas la selección y consumo de alimentos adecuados. Los objetivos a cumplir son

- Promover el consumo de una alimentación saludable para alcanzar las metas nutricionales y prevenir enfermedades crónicas vinculadas con la alimentación
- Servir de apoyo a la implementación de la política alimentaria nutricional y de salud del país
- Estimular a la industria de alimentos en la elaboración de nuevos productos de acuerdo a estilos de vida saludables.

La intervención educativa nutricional consiste en investigar cierta problemática para actuar con un objetivo a través de estrategias y herramientas para una solución posible considerando el interés de los grupos a quienes va dirigida.

Si consideramos los mensajes educativos de las Guías Alimentarias para la Población Argentina; conocemos los resultados de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud; y realizamos investigación y/o consultamos la bibliografía disponible sobre evaluación sensorial, podemos responder a: ¿Cómo es la expectativa sensorial de la leche sola y con agregados? ¿Cuáles son las características de textura percibidas como difíciles/fáciles de comer? ¿Qué saben y perciben las personas sobre el consumo de sal y su impacto en la salud? ¿Cómo es la aceptabilidad de una galletita desarrollada con harina de trigo, de arroz y de lenteja? ¿Cómo es la expectativa y aceptabilidad sensorial de una galletita desarrollada con menor cantidad de cloruro de sodio agregado y mayor contenido de fibra? ¿Cuál es la influencia de los efectos del líquido base, de la fruta y del azúcar en conceptos de licuados?

Bibliografía

- AADYND. Guías Alimentarias para la Población Argentina. Lineamientos Metodológicos y Criterios Técnicos. República Argentina: Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas, 2000.
- Anzaldúa-Morales Antonio: "La Evaluación sensorial de los Alimentos en la teoría y la práctica", Acribia S.A. Editorial, España, 1994
- Deliza R, MacFie HJH. The generation of sensory expectation by external cues and its effect on sensory perception and hedonic ratings: a review. J Sens Stud, 1996;11:103 -128
- ENNyS. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Documento de Resultados. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina: Ministerio de Salud de la Nación, 2007. Disponible en: http://www.msal.gov.ar/htm/site/ennys/pdf/documento_resultados_2007.pdf
- Hough Guillermo, Fiszman Susana. Estimación de la vida útil sensorial de los Alimentos, Programa CYTED, febrero 2005
- Jiménez M. J. y Margalef M.I. "Diseño Sensorial para el Desarrollo de Alimentos, Cri Sol ediciones, Salta, Argentina, 2008
- Meilgaard M, Civille G.V. and B.T. Carr: "Sensory Evaluation Techniques",. 4th Edition. CRC Press Boca Raton, Estados Unidos, 2007

Bibliografía complementaria

- Food Quality and Preference <http://www.sciencedirect.com/science/journal/09503293>
- Journal of Sensory Studies <http://www3.interscience.wiley.com/journal/117965869/home>
- Instituto Argentino de Normalización (IRAM) Normas de Análisis Sensorial (Serie 20000)
- Revista DIAETA (B. Aires) <http://www.addynd.org.ar>