

ESTE MES

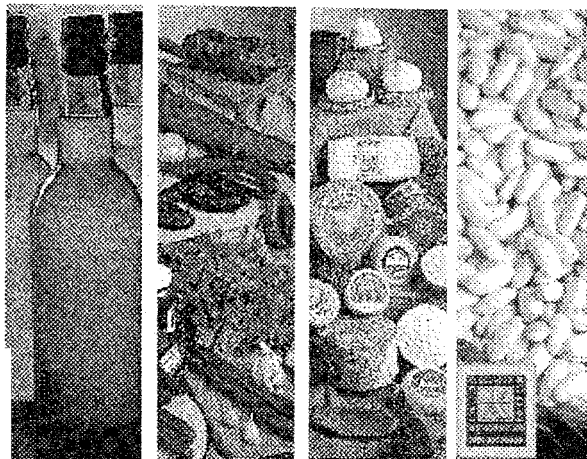
Análisis sensorial de productos asturianos

El sector agroalimentario asturiano está basado fundamentalmente en tres productos: Leche, sidra y carne. Otro producto emergente es la faba de Asturias, con menor producción pero muy apreciada en el mercado. Cada producto tiene unas características propias, tanto para su producción como para su elaboración y comercialización, por lo que es importante conocer el manejo más adecuado para obtener productos de la máxima calidad, que consigan mantener y acrecentar su competitividad y aceptación en el mercado,

Uno de los factores más influyentes sobre la calidad final del producto es su calidad organoléptica. Ésta se evalúa por medio de técnicas de análisis sensorial, que van adquiriendo gran protagonismo en la industria alimentaria, tanto aplicada al control de calidad de los alimentos como el desarrollo de nuevos productos o al análisis de preferencias por el consumidor. Su importancia tecnológica y económica es evidente, ya que puede condicionar el éxito o fracaso de los avances e innovaciones que se producen en la tecnología de alimentos.

Los equipos de investigación del CIATA y del IPLA de Villaviciosa que trabajan en el campo de Ciencia y Tecnología de Alimentos, están investigando en los aspectos de calidad organoléptica de los productos de la región mediante la formación y el desarrollo de paneles de catadores expertos en los distintos productos. Este grupo interdisciplinar integra desde 1997 la Asociación para el desarrollo del Sector Agroalimentario Asturiano (ADESAS), que organiza las Jornadas de Análisis Sensorial, con carácter anual, con el fin de hacer llegar a los profesionales del sector los conocimientos necesarios sobre los aspectos fundamentales en los que se basa el análisis sensorial y sobre los aspectos específicos de los productos asturianos.

En septiembre del pasado año se celebró la Segunda Edición de dichas Jornadas, con la asistencia de 90 personas fundamentalmente profesionales del sector agro-



alimentario, estudiantes; licenciados, técnicos e investigadores, tanto de Asturias como de otras regiones españolas. Se trataron temas generales como el diseño de experimentos sensoriales, el perfil sensorial de los alimentos y el tratamiento de datos sensoriales, y se desarrollaron módulos especializados en el estudio sensorial de la sidra y derivados, de los productos lácteos y de los productos cárnicos. El contenido de las ponencias se recogió en una publicación restringida a los participantes, que se encuentra depositada en las bibliotecas del DATA y del IPLA y que puede ser consultada por cualquier persona interesada en el tema.

En la Tercera Edición de las Jornadas, que se celebrarán a principios de Octubre bajo el título de III Jornadas de Análisis Sensorial: sidra, carne, quesos y fabas de Asturias, se ha invitado a expertos en el tema que van a describir las técnicas necesarias para realizar estudios de consumidores y la selección y entrenamiento de un panel de catadores, además de la aplicación práctica a alimentos típicos de la región: sidra, carne, quesos y fabas. Se trata de una oportunidad única para los profesionales interesados en este tema, cuya aplicación en la industria alimentaria permite incrementar de forma notable la calidad de los productos.

Sumario

- ESTE MES: Análisis sensorial de productos asturianos.**
TECNICA: Comportamiento de las vacas asturianas en pastos de montaña (y II).
TECNICA: Producción de coliflor, brócoli y romanesco (II).
INFORMACIÓN: Mejora de la calidad físico-química de la leche.