

BOLETIN INFORMATIVO

AÑO II. Nº 9, Septiembre 1997

ESTE MES

Calidad sensorial de los productos asturianos

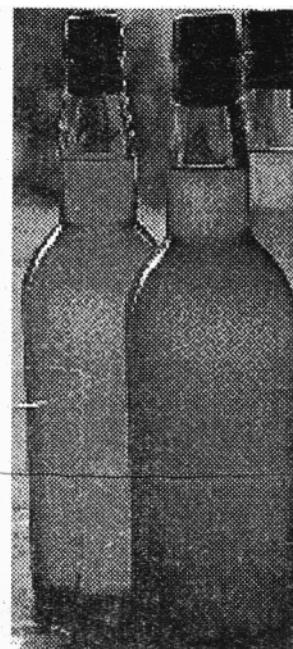
La evolución del mercado agroalimentario durante los últimos años muestra una creciente tendencia hacia el desarrollo de marcas y etiquetas de calidad que tratan de definir productos que ofrecen una calidad diferenciada y un sistema de producción "natural".

Esta situación beneficia a los productos asturianos, ya que afortunadamente en nuestra región aún se conservan métodos de producción "artesanal" o "natural" que producen alimentos muy apreciados por el consumidor. La

promoción adecuada de estos productos precisa del estudio de las características sensoriales que los definen y del control de su calidad organoléptica.

La calidad es un término subjetivo, lo cual ha hecho necesario el desarrollo de métodos objetivos que permitan su evaluación precisa y conocer la percepción de ésta por parte del consumidor. Las técnicas de análisis sensorial son, pues, imprescindibles para la industria alimentaria, tanto para el control de calidad de los alimentos como para el desarrollo de nuevos productos o el análisis de las preferencias del 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.

El análisis sensorial consiste en la evaluación de los alimentos por los sentidos, utilizando para ello un jurado formado por personas seleccionadas y/o entrenadas para ese fin. Al ser los instrumentos de medida los seres humanos, resulta imprescindible realizar un correcto diseño experimental, para evitar o reducir al máximo las fuentes de variación o error. Existen distintos tipos de pruebas según la información que se quiere obtener y las características propias del producto estudiado.



Con el fin de profundizar sobre los aspectos fundamentales en los que se basa el análisis sensorial y sobre los aspectos específicos de distintos productos asturianos (sidra, productos lácteos, productos cárnicos) se han organizado las "II Jornadas de Análisis Sensorial: sidra, carne y quesos de Asturias" a las que han sido invitados investigadores y técnicos expertos en el tema y que serán de gran interés para todos los profesionales del sector.

Dichas Jornadas, organizadas conjuntamente por el CIATA y el IPLA y financiadas por FICYT, Caja Rural de Asturias y el Ayuntamiento de Villaviciosa, se celebrarán los días 16 y 17 de septiembre en la Casa de Cultura de Villaviciosa. El comité organizador pretende dar continuidad a las Jornadas en próximos años, ampliándolas a otros productos.

Comité organizador:

M^o Carmen OLIVAN GARCÍA
Anna PICINELLI LOBO
Juan Carlos BADA GANCEDO

Sumario

ESTE MES: *Calidad sensorial de los productos asturianos*

TECNICA: *Producción de avellana en Asturias*

TECNICA: *Cularidad en Raza Asturiana de los Valles*

INFORMACIÓN DE PROYECTOS FINALIZADOS: *Sidra parcialmente dulce*