



Apareció publicación para mejorar calidad de alimentos

□ Es la única de su tipo en América Latina

La obra de Emma Witting denominada "Evaluación Sensorial" fue editada recientemente constituyéndose en el primer estudio, en castellano, sobre una moderna metodología para mejorar la calidad de los alimentos.

Su autora es profesora de la Facultad de Ciencias Básicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile y en ella postula que el control de los alimentos comprende la determinación de su calidad tecnológica, sobre la base de análisis físicos, químicos y microbiológicos, y su valor estético mediante la apreciación de sus caracteres organolépticos.

Mientras que en un comienzo el último aspecto se establecía en forma subjetiva a través de observaciones relacionadas con el olor, sabor y textura, el actual método de análisis sensorial permite determinar en forma mucho más científica y objetiva la evaluación de esos caracteres que influyen en el consumidor a través de la aceptabilidad de los alimentos o bebidas.

ANTIGUA DISCIPLINA

La evaluación sensorial es una disciplina desarrollada hace algunos años. Nació durante la Segunda Guerra Mundial ante la necesidad de establecer las razones que hacían que las tropas rechazaran en gran volumen las raciones de campaña.

El hecho parecía insólito e inesperado, pues las dietas se entregaban perfectamente balanceadas y cumplían con los requerimientos nutritivos de los usuarios, pero éstos las rechazaban.

Luego de reunir abundante información a través de entrevistas y encuestas y de analizar cuidadosamente la situación, se concluyó que la causa del rechazo era el deterioro en mayor o menor grado de alguno o todos los parámetros de calidad organoléptica



El grabado muestra parte del Laboratorio de Evaluación Sensorial, de la Facultad de Ciencias Básicas y Farmacéuticas, donde se controla la calidad y aceptabilidad de los alimentos.

de los alimentos que conforman la dieta.

Entonces se postularon diferentes hipótesis con el fin de determinar las causas que producían el deterioro, señalándose que esto podría provenir de la materia prima, o del proceso de elaboración, del envasado o almacenamiento. Una herramienta muy valiosa para investigar estas causas ha sido precisamente ese método.

Se trabaja para tal objeto con paneles degustadores que hacen las veces de "jueces". Ellos hacen uso de sus sentidos como instrumentos de trabajo.

Tales expertos se seleccionan y entrenan con el fin de lograr la máxima veracidad, sensibilidad y reproductividad en los juicios que emitan, ya que de ello depende en gran medida el éxito y confiabilidad de los resultados.

Apareció publicación para mejorar calidad de alimentos. [artículo]

Libros y documentos

FECHA DE PUBLICACIÓN

1981

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Apareció publicación para mejorar calidad de alimentos. [artículo]

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile