



MENDIKOI

Heziketa, Sustapena, Landa Garapena
Formación, Promoción, Desarrollo Rural

<http://www.mendikoi.net>

Cata de Sidra



Mendikoi Fraisoro
22 y 23 de junio, 2004

Mendikoi Nekazaritza Garapenerako Institutua, S.A. • Sociedad Unipersonal • CIF: A-01150770

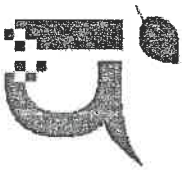
Mendikoi - Maestu
Estazio kalea, z/g
01120 Maestu (Araba)
Tel.: 945 410 303

Mendikoi - Arkaute
01192 Arkaute (Araba)
Tel.: 945 285 387
Fax: 945 284 955

Mendikoi - Derio
Berreaga, 5
48160 Derio (Bizkaia)
Tel.: 944 541 421

Mendikoi - Fraisoro
Elbarrena auzoa, z/g
20159 Zizurkil (Gipuzkoa)
Tel.: 943 692 162

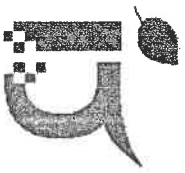
Esteban
Votillo



SERIDA

Servicio Regional de Investigación
y Desarrollo Agroalimentario

**ANÁLISIS SENSORIAL O
CATA:
EVALUACIÓN DE LAS
CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS DE UN
ALIMENTO POR MEDIO DE LOS
SENTIDOS**

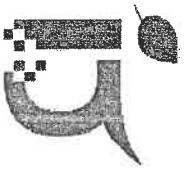


SERIDA

Servicio Regional de Investigación
y Desarrollo Agroalimentario

ÍNDICE

- 1 Herramientas de la SENSACIÓN: Los SENTIDOS**
- 2 Reconocimiento y PERCEPCIÓN: Experiencia y Entrenamiento.**
- 3 Información: Lenguaje**
- 4 Métodos de análisis: OBJETIVOS Y PLANTEAMIENTO**

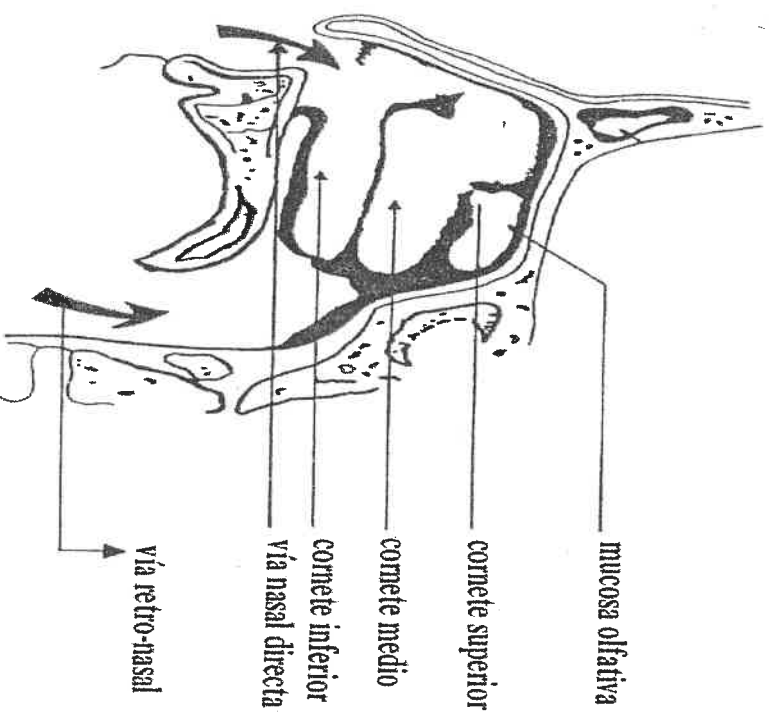


SERIDA

Servicio Regional de Investigación
y Desarrollo Agroalimentario

EL OLFATO

- **SUSTANCIAS VOLÁTILES**
- **TAMAÑO MOLECULAR HASTA 500 DALTONS**
- **SOLUBLES EN AGUA Y EN LÍPIDOS**
- **POR ENCIMA DE SU UMBRAL DE DETECCIÓN**



SABORES Y COMPUESTOS ASOCIADOS

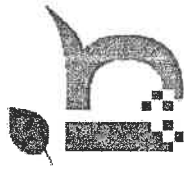
DULZOR ACIDEZ AMARGOR SECANTE

M O S T O S

Azúcares	Málico	Polifenoles	Polifenoles
	Cítrico		Málico
SIDRAS			

Restos de fructosa,	Láctico	Polifenoles	Polifenoles
	Acético		
alcohol	Succínico		

→ *deusuri - blada*
No habitual



SERIDA

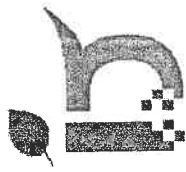
Servicio Regional de Investigación
y Desarrollo Agroalimentario

PERCEPCIÓN

**RECONOCIMIENTO DE UNA SENSACIÓN A PARTIR DE
REFERENCIAS ALMACENADAS EN NUESTRA
MEMORIA.**

**CUANTO MAYOR SEA NUESTRA EXPERIENCIA,
MAYOR NÚMERO DE PERCEPCIONES.**

**LA CAPACIDAD DE RECONOCER SENSACIONES
AUMENTA CON LA EXPERIENCIA Y EL
ENTRENAMIENTO.**

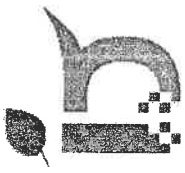


SERIDA

Servicio Regional de Investigación
y Desarrollo Agroalimentario

LENGUAJE

- **TRANSMISIÓN DE INFORMACIÓN SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DE UNA MUESTRA.**
- **ESTABLECIDO PREVIAMENTE.**
- **CONSTRUIDO A PARTIR DE REFERENCIAS APROPIADAS PARA CADA TIPO DE MUESTRA.**



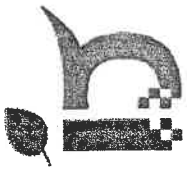
SERIDA

Servicio Regional de Investigación
y Desarrollo Agroalimentario

TIPOS DE CATA Y METODOLOGÍA (1)

HEDÓNICAS: CONSUMIDORES

- **Determinar el grado de satisfacción hacia un producto**
- **Preguntas sencillas**
- **Pocas muestras**



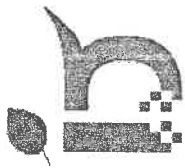
SERIDA

Servicio Regional de Investigación
y Desarrollo Agroalimentario

TIPOS DE CATA Y METODOLOGÍA (2)

DISCRIMINANTES: TÉCNICOS DEL PRODUCTO

- Verificar la existencia de diferencias significativas entre muestras (lotes de elaboración, nuevas formulaciones...)
- Diseño del experimento en función del número de muestras



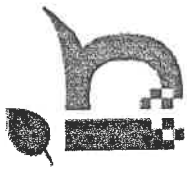
SERIDA

Servicio Regional de Investigación
y Desarrollo Agroalimentario

TIPOS DE CATA Y METODOLOGÍA (3)

**DESCRIPTIVAS: PERSONAS ESPECÍFICAMENTE
ENTRENADAS.**

- **Investigación, descripción de cambios (almacenamiento, tipos de productos...)**
- **Selección de los catadores**
- **Entrenamiento en el uso de vocabulario y escalas de medida**



SERIDA

Servicio Regional de Investigación
y Desarrollo Agroalimentario

TIPOS DE CATA Y METODOLOGÍA (4)

**TÉCNICAS O DE CALIFICACIÓN DE PRODUCTOS:
PERSONAS ENTRENADAS EN EL PRODUCTO.**

- **Verificar la ausencia de defectos**
- **Establecer un consenso sobre defectos y su valoración**
- **Condiciones de la cata que favorezcan la detección de defectos**