

ANÁLISIS SENSORIAL EN LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS DOP GUIJUELO

B. Martínez *¹, M.A. Sanz¹, M.J. Rodríguez ², A. Sarmiento¹, C. Vieira ¹

¹Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.. C. Filiberto Villalobos, 5, 37770 Guijuelo, Salamanca. *mardomma@itacyl.es
²Consejo Regulador de la Denominación de Origen Guijuelo. C. Filiberto Villalobos, 4, 37770 Guijuelo, Salamanca.



1 Introducción

Tal y como se establece en el Diario Oficial de la Unión Europea, en el registro de los productos DOP se especifican sus características sensoriales, aunque se hace de forma bastante genérica y no se establecen los rangos en que pueden moverse dichas características, que tienen que ser definidos a posteriori por sus Consejos Reguladores en instrucciones técnicas.

OBJETIVO
Determinar de forma objetiva en qué valores oscilan los atributos propios y singulares de los productos DOP Guijuelo

En los productos con sello DOP, la garantía de su calidad sensorial se incluye en el contexto de certificación de producto que se les exige a sus consejos reguladores, pudiendo realizar el análisis sensorial (a propia entidad de certificación, que tiene que demostrar el cumplimiento de los requisitos aplicables de la norma ISO 17025 y ser evaluado por ENAC para demostrar su competencia técnica).

Este es el caso de los productos DOP Guijuelo, en los que estos análisis están incluidos en el marco de la acreditación de su Consejo Regulador (norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012) y se llevan a cabo con un panel de catadores propio ejecutado de manera mixta entre la D.O.P. Guijuelo-Estación Tecnológica de la Carne (ITACYL).

2 Material y métodos

140 JAMONES Y PALETAS

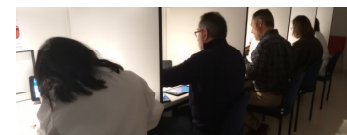
Durante 3 años (2019-2021)



ANÁLISIS SENSORIAL DESCRIPTIVO

- Análisis sensorial descriptivo de 13 parámetros seleccionados para evaluar las características recogidas en el Pliego de Condiciones de la DOP Guijuelo.
- Escala descriptivo-numérica de intensidad creciente, estructurada en 5 puntos.

- Panel de 8 catadores entrenados según diversas normas internacionales (UNE-EN-ISO).
- Análisis realizados cumpliéndose los requisitos establecidos en la normativa ISO 17025:2005 para la acreditación de paneles de cata.



Apto necesario para la certificación de producto

ANÁLISIS ESTADÍSTICO

- ANOVA de una vía, factor año de elaboración) para determinar en qué parámetros las diferencias entre piezas elaboradas en diferentes anualidades, eran significativas ($P < 0,05$)

3 Resultados y discusión

- Se han detectado ligeras diferencias ($P < 0,05$) en el aspecto de la grasa, en la fibrosidad y en los sabores dulce y salado entre piezas de diferentes anualidades, aunque éstas no han sido suficientes (0,24-0,36 unidades) para traducirse como diferencias entre añadas.

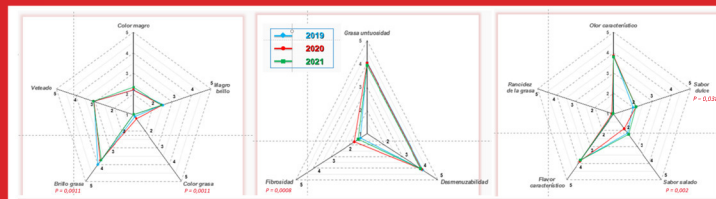


Figura 1. Valores medios obtenidos en el análisis sensorial de las piezas comercializadas en 2019, 2020 y 2021.

- En todos los casos, los valores obtenidos para los parámetros sensoriales evaluados se encontraban dentro del rango de puntuación permitida por el CRDOP Guijuelo para cada parámetro (sombreado en rojo); no obstante, en parámetros como el brillo del magro, el color de la grasa, los sabores dulce y salado y la rancidez de la grasa, los rangos podrían acotarse más para garantizar una calidad mayor y más definida.

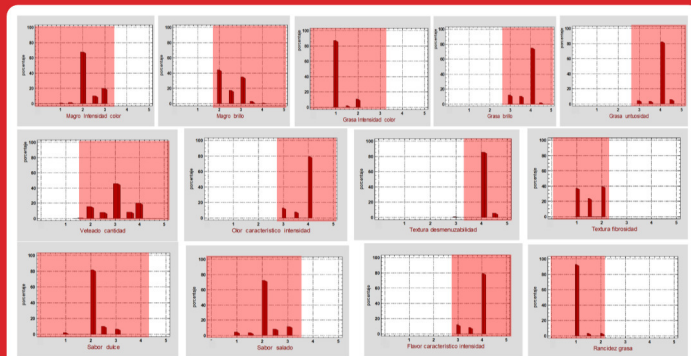


Figura 2. Distribución de los valores obtenidos (histograma de frecuencias) en el control sensorial de las piezas incluidas en este estudio (piezas 2019/20/21). Sombreadas en rojo se muestran las puntuaciones permitidas para cada parámetro.

4 CONCLUSIÓN

Los rangos de puntuación establecidos como válidos en la verificación de las características sensoriales de productos DOP Guijuelo son correctos, aunque podrían acotarse más en determinados parámetros.