



---

## ANEXO IV Evaluación Sensorial

Debido a que no hay ningún sistema de evaluación oficial, se valoraran diversos parámetros interesantes y generales utilizados por otros autores a la hora de evaluar la calidad de las mermeladas. Al panel, se le pedirá analizar en las muestras de mermelada las siguientes categorías. En primer lugar, apariencia y olor (Mendoza, Zambiasi, & Granada, 2001)( Lizbeth, Lopez, De Santiago, Gonzalez, & Contreras, s.f.) (Vera, 2012), de manera que la muestra no quede alterada, luego se procederá a la ingesta de la muestra donde se evaluará textura (Lizbeth, Lopez, De Santiago, Gonzalez, & Contreras, s.f.) (Vera, 2012), sabor (Mendoza, Zambiasi, & Granada, 2001) (Lizbeth, Lopez, De Santiago, Gonzalez, & Contreras, s.f.) (Vera, 2012).

El test de respuesta subjetiva utiliza la sensación emocional que experimenta el juez en la evaluación espontánea del producto y da su preferencia en ausencia completa de influencia externa y de entrenamiento (Mendoza, Zambiasi, & Granada, 2001).

Para este análisis se realizará de manera inicial un análisis descriptivo, que incluirá una apreciación más exhaustiva de las categorías anteriormente propuestas, de manera que se evalúen los siguientes parámetros dentro de cada categoría: apariencia (intensidad color, uniformidad color y defectos de apariencia), olor (intensidad olor característico y olores “atípicos”), sabor (intensidad sabor característico, sabores “atípicos”, ácido y dulce) y textura (consistencia y presencia de trozos). Los parámetros incluidos dentro de cada categoría son los utilizados de manera normal en el análisis de mermeladas por el laboratorio con su panel de cata de expertos a los que se les ofrecerán las siguientes escalas de respuesta:

- Para la escala de color (intensidad y uniformidad) se pedirá una valoración del 1 al 7 en la que el 1 corresponderá a un valor muy típico, y el 7 a un valor muy atípico.
- Para el resto de parámetros se pedirá una valoración del 1 al 7 correspondientes a las siguientes valoraciones; 1.-Ausencia; 2.-Ligera; 3.-Moderada; 4.-Presencia; 5.-Intensa; 6.-Muy intensa; 7.-Extremadamente intensa.

Posteriormente se procederá a un análisis de preferencia de cada una de las categorías ofreciendo un valor que irá en escala de 1-10 donde <5 implica un rechazo de la muestra.



PARÁMETROS	PUNTUACION
<b>ANALISIS DESCRIPTIVO</b>	
<b>APARIENCIA</b>	
Intensidad color	
Uniformidad color	
Defectos de apariencia	
<b>OLOR</b>	
Intensidad olor característico	
Olores "atípicos"	
<b>SABOR</b>	
Intensidad sabor característico	
Sabores "atípicos"	
Ácido	
Dulce	
<b>TEXTURA</b>	
Consistencia	
Presencia de Trozos	
<b>ANALISIS DE PREFERENCIA</b>	
Apariencia	
Olor	
Sabor	
Textura	
<b>VALORACION GLOBAL</b>	

Escala de color: 1-Muy típico; 7-Muy atípico

Escala evaluación parámetros: Escala: 1.-Ausencia; 2.-Ligera; 3.-Moderada; 4.-Presencia; 5.-Intensa; 6.-Muy intensa; 7.-Extremadamente intensa

Análisis de Preferencia: Escala: 1.-10 (Puntuación<5: Rechazo de la muestra)