

Metodología y entrenamiento de un panel para evaluar la calidad sensorial de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Turrón de Agramunt



LÓPEZ-MAS L.², RULL, A.¹, ROMERO DEL CASTILLO, R.¹



¹Escola Superior d'Agricultura de Barcelona / Fundació Miquel Agustí (UPC). Castelldefels, Barcelona (España)
²IRTA, Centro de Nuevas Tecnologías y Procesos Alimentarios, Monells. Girona, (España)

roser.romero.del.castillo@upc.edu

INTRODUCCIÓN

Las marcas geográficas europeas se crearon para favorecer el desarrollo rural, protegiendo los productos agroalimentarios de calidad superior. Mayormente, esta calidad se refiere a la sensorial, la cual se demuestra objetivamente utilizando los métodos del análisis sensorial. La IGP Turrón de Agramunt (Reglamento (CE) 1241, 2002), establece que se elabora a partir de una masa que incorpora miel, almendras o avellanas (previamente peladas y tostadas), azúcar y/o jarabe de glucosa, clara de huevo o su equivalente desecado y oblea. Se comercializan dos calidades: suprema (60% de frutos secos, >10% de miel) y extra (46 % de frutos secos, >10% de miel). El Consejo Regulador decidió en 2016 implementar un panel para evaluar de manera objetiva la calidad sensorial del Turrón de Agramunt IGP. En este marco, el objetivo del trabajo es elaborar la lista de descriptores y entrenar y validar el panel oficial que evaluará la calidad y establecerá el perfil sensorial del Turrón de Agramunt IGP.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se reclutó y seleccionó un panel de 12 personas siguiendo la metodología UNE-ISO 8586:2014. Se establecieron los atributos: dulzor, sabor a miel, crujiente, fusibilidad, dureza y como defectos: amargura, rancidez y sabores extraños, así como las referencias para su evaluación (Figura 1). Para la validación del panel se utilizaron 2 muestras diferentes de calidad suprema y 2 de calidad extra (Figura 2).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

1. Los ensayos de validación del panel (Tabla 1) muestran: a) su capacidad para discriminar entre muestras muy parecidas, b) que hay diferencias en el comportamiento de los catadores que se deberían enmendar, aunque las interacciones con la muestra solo son significativas en dos atributos.

Tabla 1. Significación del ANOVA (p-valor $\leq 0,05$) resultante de la validación del panel.

	Dulzor	S. Miel	Crujiente	Dureza	Fusibilidad
Muestra (M)	0,000	0,000	0,652	0,000	0,000
Catador (C)	0,000	0,000	0,010	0,000	0,000
Repetición	0,659	0,979	0,895	0,278	0,612
M*C	0,039	0,244	0,140	0,006	0,414

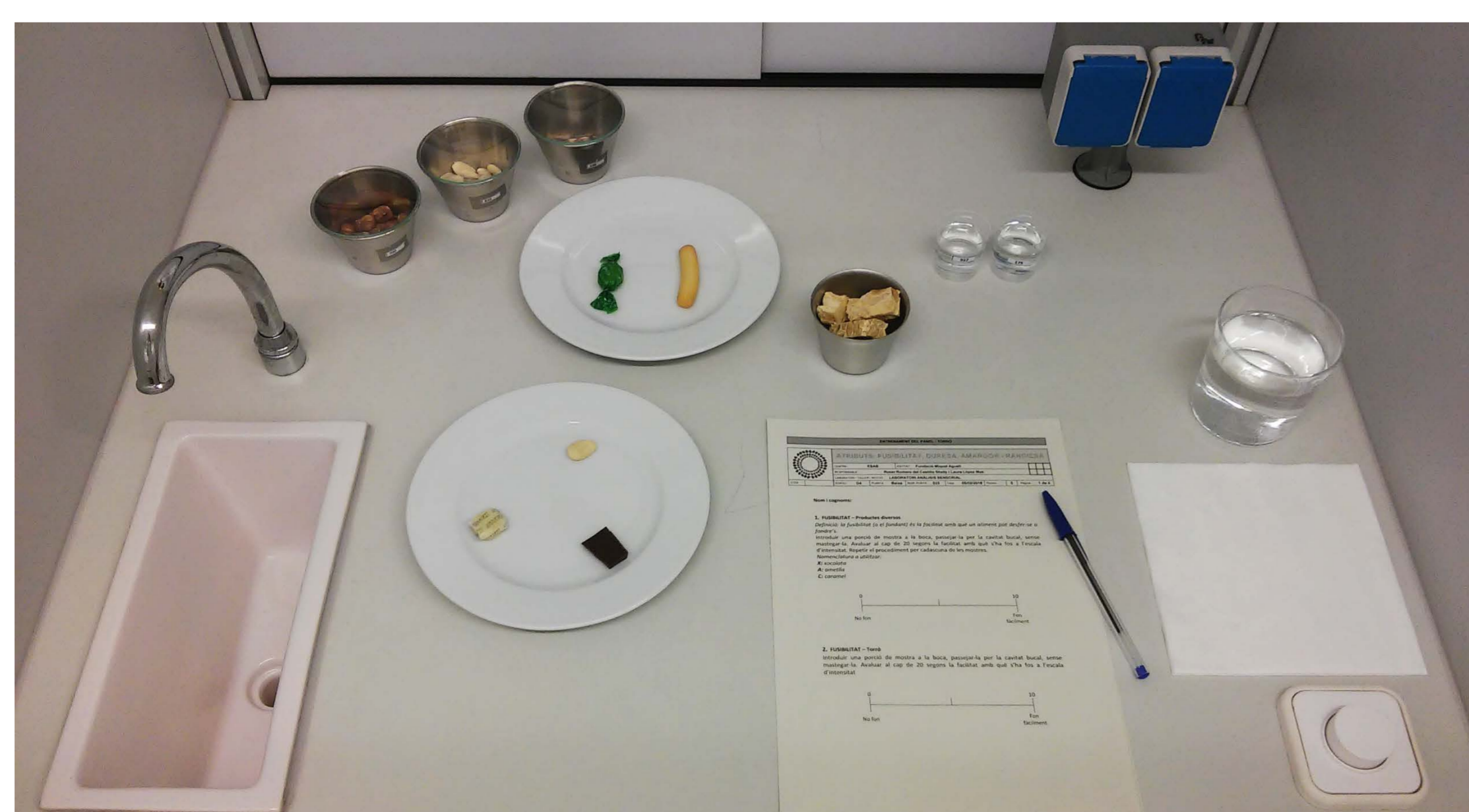


Figura 1. Cabina de cata con las referencias para la evaluación de los atributos que describen el Turrón de Agramunt.

2. Se identificaron claramente 2 perfiles sensoriales en función de la calidad, suprema o extra (Tabla 2), siendo esta última más dulce, con más sabor a miel y más fundible.

Tabla 2. Medias y test de Tukey de los atributos del turrón evaluados, medidos en una escala de 0 a 10.

Calidad turrón	Dulzor	S. Miel	Crujiente	Dureza	Fusibilidad
Extra 1	8,2 ^a	6,2 ^a	8,1 ^a	6,1 ^b	4,4 ^a
Extra 2	7,8 ^a	6,5 ^a	8,3 ^a	7,1 ^a	4,2 ^a
Suprema 1	6,5 ^b	4,7 ^b	7,8 ^a	7,3 ^a	3,3 ^b
Suprema 2	6,4 ^b	4,2 ^b	8,0 ^a	7,5 ^a	3,1 ^b
H.S.D	0,831	0,892	1,004	0,708	0,690



Figura 2. Muestras de las calidades extra (izquierda) y suprema (derecha) preparadas para la cata.

CONCLUSIONES

La metodología desarrollada ha demostrado ser válida para evaluar la calidad sensorial del turrón y puede ser de utilidad para productos de confitería similares.



AGRADECIMIENTOS

Al "Consell Regulador de la IGP Torró d'Agramunt" por la financiación y por su iniciativa de someterse a una auditoria sensorial para garantizar su calidad



III Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial
BASQUE CULINARY CENTER | 26-28 JUNIO

Saber. sentir