

Informe análisis sensorial

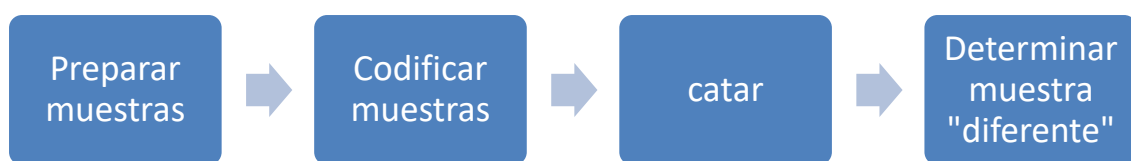
1. Objetivo General

Evaluar mediante un análisis triangular sensorial, si existe diferencia significativa entre una muestra estándar y una muestra de prueba, para determinar si es factible el reemplazo de vinagre blanco (ácido acético), por ácido cítrico en los siguientes productos: salsa de ají, pasta de ají, chimichurri de mesa.

2. Objetivos específicos

- Evaluar si existe diferencia significativa en el producto salsa de ají, entre una muestra estándar que contiene como coadyuvante tecnológico: 50% vinagre blanco (ácido acético) y 50% ácido cítrico vs una muestra de prueba que contiene como coadyuvante tecnológico 100% ácido cítrico.
- Evaluar si existe diferencia significativa en el producto pasta de ají, entre una muestra estándar que contiene como coadyuvante tecnológico: 50% vinagre blanco (ácido acético) y 50% ácido cítrico vs una muestra de prueba que contiene como coadyuvante tecnológico 100% ácido cítrico.
- Evaluar si existe diferencia significativa en el producto chimichurri de mesa, entre una muestra estándar que contiene como coadyuvante tecnológico 100% vinagre blanco (ácido acético) vs una muestra de prueba que contiene como coadyuvante tecnológico 100% ácido cítrico.

3. Procedimiento



La evaluación sensorial se realizó con 10 personas. Se presentaron dos grupos de muestras para cada producto, codificadas de la siguiente manera:

Grupo 1:	Salsa de ají		
187	estándar	521	prueba
492	estándar	910	prueba
314	prueba	784	estándar

Grupo2:	Pasta de ají		
450	estándar	371	prueba
763	estándar	568	prueba
821	prueba	875	estándar

Grupo 3:	Chimichurri de mesa		
672	estándar	305	prueba
329	estándar	492	prueba
184	prueba	729	estándar

4. Resultados

Resultado de las tabulaciones de 10 personas diferentes realizadas en dos sesiones

Salsa de ají	
DATOS	VALORACIÓN
Análisis realizados	20
Respuestas correctas	15
Respuestas incorrectas	5
Nivel de significancia	0,05%
Confiabilidad	99,9%

Tabla 1: Tabulación resultados salsa de ají

Pasta de ají	
DATOS	VALORACIÓN
Análisis realizados	20
Respuestas correctas	13
Respuestas incorrectas	7
Nivel de significancia	0,05%
Confiabilidad	99,9%

Tabla 2: Tabulación resultados pasta de ají

Chimichurri de mesa	
DATOS	VALORACIÓN
Análisis realizados	20
Respuestas correctas	17
Respuestas incorrectas	3
Nivel de significancia	0,05%
Confiabilidad	99,9%

Tabla 3: Tabulación resultados chimichurri de mesa

5. Conclusiones

- De acuerdo a los resultados, existe diferencia significativa de la muestra estándar vs la muestra prueba, siendo el sabor y el olor los diferenciadores en cada producto.
- En salsa de ají y pasta de ají. los resultados obtenidos indican que el sabor se siente más ácido.
- En el producto chimichurri de mesa, el sabor es más ácido y olor menos intenso.
- El producto identificado como prueba, no cumple con el perfil del estándar en salsa de ají, pasta de ají y chimichurri de mesa.

6. Recomendaciones

- No se recomienda reemplazar al 100% ácido cítrico como coadyuvante tecnológico, ya que los consumidores identifican los cambios en olor y sabor.



Ing. Darío chico

Jefe de planta PROPROEC CÍA. LTDA.

ANEXO 1

Salsa de ají						
PANELISTA	187	492	314	521	910	784
1			X			X
2			X		X	
3			X			X
4	X					X
5			X	X		
6		X				X
7			X			X
8			X			X
9		X				X
10			X			X

Tabla 4: Respuestas de evaluación salsa de ají

Pasta de ají						
PANELISTA	450	763	821	371	568	875
1			X			X
2			X	X		X
3			X		X	
4		X				X
5			X			X
6			X			X
7	X				X	
8			X		X	
9			X			X
10	X					X

Tabla 5: Respuestas de evaluación pasta de ají

Chimichurri de mesa						
PANELISTA	672	329	184	305	492	729
1			X			X
2			X			X
3	X					X
4			X			X
5			X			X
6			X			X
7			X	X		
8	X					X
9			X			X
10			X			X

Tabla 6: Respuestas de evaluación chimichurri de mesa

ANEXO 2

Mínimo número de respuestas correctas para establecer significancia a diferentes niveles de probabilidad según Distribución Binomial

Número de juicios/ panelistas	Nivel de probabilidad								
	Pareada, Dúo-Trío, Preferencia Pareada						Triangular		
	Una cola			Dos colas			Una cola		
	0.05	0.01	0.001	0.05	0.01	0.001	0.05	0.01	0.001
5							4	5	5
6							5	6	6
7	7	7	--	7	--	--	5	6	7
8	7	8	--	8	8	--	6	7	8
9	8	9	--	8	9	--	6	7	8
10	9	10	10	9	10	--	7	8	9
11	9	10	11	10	11	11	7	8	9
12	10	11	12	10	11	12	8	9	10
13	10	12	13	11	12	13	8	9	10
14	11	12	13	12	13	14	9	10	11
15	12	13	14	12	13	14	9	10	12
16	12	14	15	13	14	15	10	11	12
17	13	14	16	13	15	16	10	11	13
18	13	15	16	14	15	17	10	12	13
19	14	15	17	15	16	17	11	12	14
20	15	16	18	15	17	18	11	13	14
21	15	17	18	16	17	19	12	13	15
22	16	17	19	17	18	19	12	14	15
23	16	18	20	17	19	20	13	14	16
24	17	19	20	18	19	21	13	14	16
25	18	19	21	18	20	21	13	15	17
30	20	22	24	21	23	25	16	17	19
35	23	25	27	24	26	28	18	19	21
40	26	28	31	27	29	31	20	22	24
45	29	31	34	30	32	34	22	24	26
50	32	34	37	33	35	37	24	26	28
60	37	40	43	39	41	44	28	30	33
70	43	46	49	44	47	50	32	34	37
80	48	51	55	50	52	56	35	38	41
90	54	57	61	55	58	61	39	42	45
100	59	63	66	61	64	67	43	46	49

Ref: Witting de Penna E. Evaluación Sensorial, Una metodología actual para la tecnología de alimentos. Biblioteca digital de la Universidad de Chile, 2001.