

# Guía de consulta para catadores



*Ing. MS. Gladys Ramos Carranza*

# Guía de consulta para los catadores

- ✓ Los catadores no deben fumar ni beber alcohol, café o infusiones que contengan canela u otras especias, por lo menos dos horas antes de la pruebas. Tampoco deben emprender períodos prolongados de ejercicios rigurosos en un plazo de por lo menos 30 minutos antes de una sesión.
- ✓ Evitar el uso de dentríficos fuertes y enjuagues bucales por lo menos dos horas antes de las cataciones.
- ✓ Evitar el uso de perfumes y fragancias o cremas fuertes, ya que puede confundir al catador en el momento de probar.



# Guía de consulta para los catadores

- ✓ Las manos se deben lavar antes de la prueba utilizando jabones neutros y sin aroma.
- ✓ Ningún catador debe tener problemas de resfriados, tos, gripe, ya que no podrían participar en las sesiones de la prueba.
- ✓ Cualquier instrucción distribuida en las sesiones de evaluación, debe ser leída cuidadosamente y ser entendida antes de iniciar la degustación.



# Guía de consulta para los catadores

- ✓ Antes de iniciar la sesión por favor **siéntase libre de hacer cualquier pregunta** si usted está inseguro sobre las instrucciones.
- ✓ Después de iniciada la sesión **evite hablar** hasta que todos los panelistas hayan terminado las evaluaciones.
- ✓ Sean catadores independientes. **Siga su primer instinto** sobre un determinado atributo del sabor. **Utilice las asociaciones** y recuerde que éstas son muy personales.
- ✓ Confíe en su capacidad



# Sugerencias para la catación

- ✓ Para la evaluación de licor de cacao, las muestras deben mantenerse en un baño maría a temperaturas entre 45 – 50 grados centígrados.
- ✓ Utilice correctamente la escala de cero a diez puntos para la calificación de cada uno de los atributos de una muestra.
- ✓ Con una cuchara tome una cantidad de muestra y colóquela sobre su lengua, saboree, inhale un poco de aire por la boca, luego lentamente elimínelo por la nariz. Mantenga la muestra en su boca por 15 a 20 segundos, tiempo suficiente para que aparezca la evidencia de los sabores.



# Sugerencias para la catación

- ✓ **Repita individualmente, por lo menos dos veces cada muestra**, antes de continuar con la siguiente.
- ✓ Es aconsejable **aclararse la boca con agua, comer una galleta de soda sin sal** y descansar por lo menos un minuto entre una muestra y otra.
- ✓ Durante la evaluación debe **mantenerse en completo silencio**, tampoco debe hacer gestos que puedan perturbar al grupo de catadores e influenciar en los resultados.



# Sugerencias para la catación

- ✓ La muestra no se debe ingerir. Anote cuidadosamente los valores de cada uno de los atributos encontrados de acuerdo a la escala de calificación.
- ✓ A los miembros del panel sensorial se les recomienda evaluar máximo 6 muestras por sesión y se pueden realizar dos sesiones por día; una por la mañana y otra en la tarde, dos horas después de almorzar.
- ✓ Los resultados se registran en una planilla para recopilar y procesar la información de las evaluaciones.



# Recomendaciones



Entender el significado del vocabulario Sensorial que se utiliza.

Desarrollar asociaciones claras.

Las asociaciones son muy personales.

La labor del Guía del panel sólo debe ser la de un Guía, para que los panelistas hagan asociaciones muy claras.

Hay que tener un vocabulario específico.

Poner atención a las zonas de la lengua y entender que hay sabores que se intensifican, otros que se suavizan y dan paso a otros, los que desaparecen muy rápido y los que persisten aún cuando varíen en intensidad.

# Tipos de Pruebas



1. **Pruebas descriptivas:** Son las que permiten describir, comparar y valorar las características de las muestras en función de muestras patrones previamente definidas.
2. **Pruebas discriminatorias:** Son las que permiten encontrar diferencias significativas entre las muestras, entre ellas y un patrón de referencia.
3. **Pruebas de aceptación:** Donde los panelistas o catadores manifiestan su preferencia por una muestra en particular y su nivel de satisfacción.
4. **Pruebas de Capacitación del catador:** Pruebas de sensibilidad y de umbrales mínimos de detección.

# Tipos de Pruebas



**5. Prueba Pareada:** Desde el punto de vista sensorial es la más eficaz y la de más fácil realización.

Es la más sencilla, se realiza entre dos muestras indicando, cuál prefiere?.

**Casos en las que se utiliza:**

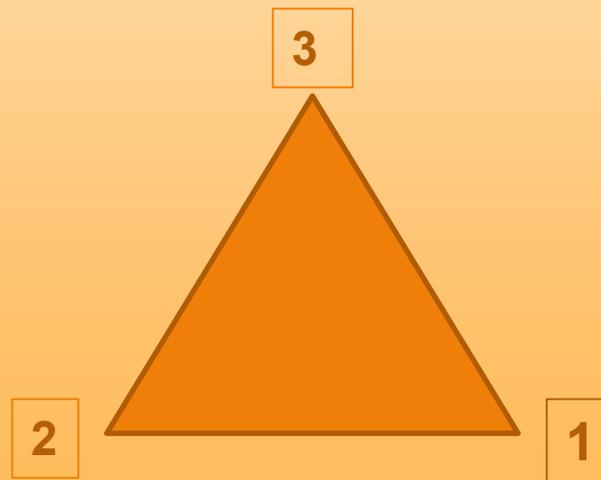
- Seleccionar y perfeccionar catadores
- Establecer preferencias entre dos muestras
- Control de Calidad (Distinguir alguna diferencia organoléptica, general o específica ,entre dos muestras).

# Tipos de Pruebas



**6. Prueba Triangular:** Consiste en presentar al catador tres muestras, dos iguales y una tercera diferente. El Catador debe indicar cual es la diferente. Se utiliza para seleccionar Catadores , para el Control de Calidad de lotes de productos, mantener la Calidad, o para detectar el efecto de un nuevo ingrediente.

Las muestras se presentan colocadas en los vértices de un triángulo y se le indica al catador por donde debe empezar y luego que siga un orden.



# Tipos de Pruebas



## 7. Pruebas de niveles de detección:

Estas pruebas tienen como objetivo determinar la sensibilidad gustativa para los cuatro sabores básicos.

Se aplican para medir la sensibilidad gustativa de posibles integrantes de un panel y para reforzamiento sensorial.

## 8. Determinación del umbral diferencial mediante pruebas pareadas:

Es útil para la selección de Catadores, probando muestras a las cuales se ha añadido diferentes concentraciones de sustancias problemáticas y verificar cuando se reconocen las diferencias.

Se presentan muestras distintas y con diferentes concentraciones en forma aleatoria. Y con preguntas como: **Las muestras son iguales o diferentes?Cuál es la más concentrada?**

# Tipos de Pruebas

## 9. Pruebas de diferenciación por escalas:



Consiste en someter a un grupo de muestras, ocho o más veces a una prueba de cata, solicitando que se les clasifique con base en una escala , preferencia o una clasificación del primero al último.

En este tipo de pruebas hay que considerar el “cansancio” de los catadores, que no sean muchas muestras y que las diferencias entre ellas no sean tan pequeñas.

**Procedimiento:** Delante del Catador se pueden colocar aleatoriamente cuatro muestras problema y una patrón. Esta última también forma parte o se repite en las 4 muestras problema.

Se catan tres veces cada una y se establecen diferencias entre cada muestra problema y la muestra patrón, utilizando los términos: Ninguna 1, Ligera 2, Moderada 3, Grande 4, Extrema 5.

Se utiliza para la selección de catadores.

# Tipos de Pruebas



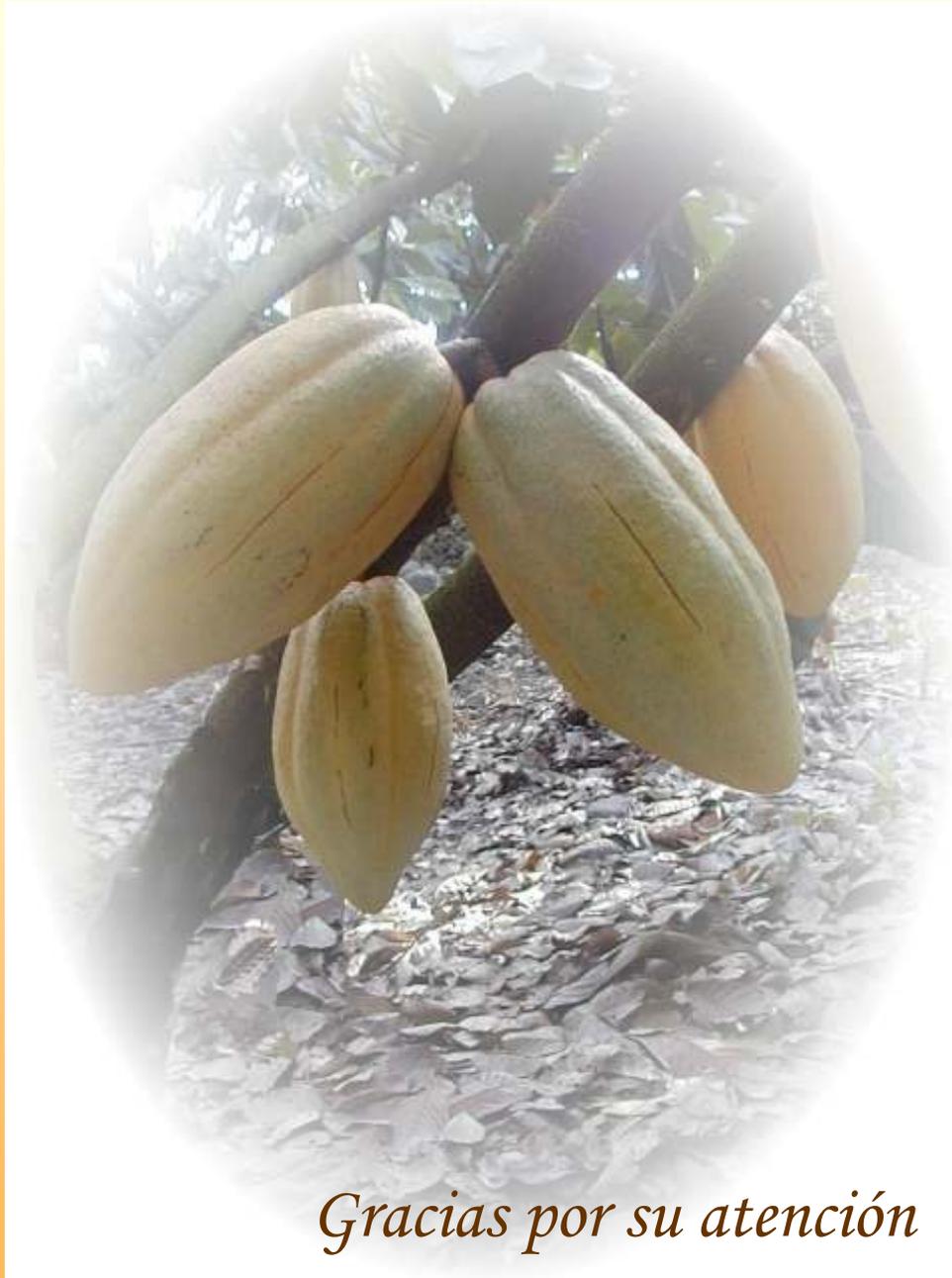
## 10. Prueba de Ordenación:

Es una prueba cuya utilidad es seleccionar una o dos de las mejores muestras de un grupo.

Se ordenan en función de los datos de su aceptabilidad por el Pánel

El número mínimo de muestras debe ser de tres y deben presentarse a los catadores de manera aleatoria, para evitar las influencias y prejuicios de presentación.

El análisis estadístico se puede realizar a través de un análisis de varianza para determinar si la sumatoria de las calificaciones asignadas es significativa.



*Gracias por su atención*