

## RESUMEN

Autor [Osorio López, M.A.](#)  
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)  
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)  
Título **Técnicas modernas en el análisis sensorial de los alimentos**  
Impreso Lima : UNALM, 2018

### Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">Q04. 07 - T</a>	EN PROCESO
Descripción	47 p. : 17 fig., 8 cuadros, 32 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<a href="#">ALIMENTOS</a> <a href="#">TECNICAS ANALITICAS</a> <a href="#">ANALISIS ORGANOLEPTICO</a> <a href="#">CONTROL DE CALIDAD</a> <a href="#">EQUIPO DE LABORATORIO</a> <a href="#">INSTRUMENTOS DE MEDICION</a> <a href="#">PROGRAMAS DE ORDENADOR</a> <a href="#">EVALUACION</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">ANALISIS SENSORIAL</a>	
N° estándar	PE2018000098 B / M EUV Q04	

Debido a que los panelistas son un instrumento de medición que puede ser variable con respecto al tiempo, variables entre sí, y altamente propensos al sesgo. Existen diferentes técnicas, herramientas y métodos que permiten obtener resultados más confiables y en menor tiempo. Como, por ejemplo, utilización de análisis fisicoquímicos, químicos, físicos y/o instrumentales, que nos permitan corroborar y correlacionar los resultados sensoriales. Por otro lado, existen otras herramientas como el software, que permiten obtener resultados en corto tiempo, debido a la agilidad del procesamiento de la data y la familiaridad del panelista con estas herramientas. A su vez, existen los

dispositivos electrónicos, como son las narices y bocas electrónicas, en las cuales no es necesario contar con un panel sensorial. En el presente trabajo se desarrollaron las diferentes técnicas que se vienen utilizando para optimizar el proceso de la evaluación sensorial. Como tema aplicativo se muestran resultados de dos casos, uno en el que se debe tomar la decisión de rechazar una materia prima, y el otro en el que se desea eliminar una etapa del proceso de elaboración del producto. En ambos se utilizó un panel sensorial y se analizó las muestras en un cromatógrafo de gases, con la finalidad de corroborar los resultados sensoriales. Como resultados se obtuvo que las diferencias encontradas en los cromatogramas son también detectadas por los panelistas.

## **Abstract**

Because the panelists are a measuring instrument that can be variable with respect to time, variable among themselves, and highly prone to bias. There are different techniques, tools and methods that allow obtaining more reliable results and in less time. As, for example, the use of physicochemical, chemical, physical and/or instrumental analyzes that allow us to corroborate and correlate the sensory results. On the other hand, there are other tools such as software, which allow obtaining results in a short time, due to the agility of data processing and the familiarity of the panelist with these tools. In turn, there are electronic devices, such as noses and electronic mouths, in which it is not necessary to have a sensory panel. In the present work, the different techniques that have been used to optimize the process of sensory evaluation were developed. As an application topic, results of two cases are shown, one in which the decision to reject a raw material must be made, and the other in which it is desired to eliminate a stage of the product elaboration process. In both, a sensory panel was used and the samples were analyzed in a gas chromatograph, in order to corroborate the sensory results. As results, it was obtained that the differences found in the chromatograms are also detected by the panelists.