



ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA

NORMA

GUÍA PARA LA INSTALACIÓN DE UNA SALA DE CATA

1. INTRODUCCIÓN

La sala de cata tiene por objeto proporcionar al grupo de catadores que intervienen en los ensayos sensoriales un ambiente adecuado, cómodo y normalizado que facilite el trabajo y tienda a mejorar la repetitividad y reproducibilidad de los resultados.

2. OBJETO

La presente Norma tiene por objeto precisar las condiciones básicas a que debe atenderse la instalación de una sala de cata.

3. ESPECIFICACIONES GENERALES DE LA INSTALACIÓN

Un local, cualquiera que sea su superficie, deberá responder a las especificaciones siguientes:

El local deberá ser agradable y estar convenientemente iluminado, pero conservando un carácter neutro. Con este fin, se recomienda un color relajante, liso y claro en las paredes para que se cree una atmósfera de distensión 1/.

El local será de fácil limpieza y estará aislado de cualquier fuente de ruido; por tanto, preferentemente insonorizado. Estará igualmente aislado de olores extraños por lo que, a ser posible, estará provisto de un dispositivo eficaz de ventilación. Si las oscilaciones de la temperatura ambiental lo aconsejan, la sala de cata deberá dotarse de aire acondicionado que mantenga el ambiente próximo a 20-22°C.

1/ El color de la habitación y su iluminación pueden influir en los resultados del análisis

sensorial.

3.1. Dimensiones

Las dimensiones del local dependen frecuentemente de las disponibilidades de los laboratorios o de las empresas. En general, deberá ser lo suficientemente espacioso para permitir la instalación de unas diez cabinas y también de una zona para la preparación de las muestras.

Sin embargo, es evidente que cuanto mayor sea el espacio dedicado a las instalaciones, mejor será, ya que así se podrán prever dependencias anexas para, por ejemplo, limpieza del material, colocación de preparaciones culinarias y reuniones de "paneles abiertos".

3.2. Iluminación

La iluminación general, ya provenga de la luz solar o de lámparas (por ejemplo, lámparas de tubo tipo "luz de día") será uniforme, regulable y con luz difusa.

3.3. Temperatura y estado higrométrico

El local se mantendrá continuamente en condiciones térmicas e higrométricas agradables. Salvo circunstancias especiales, se recomienda una temperatura de 20-22°C y un estado higrométrico de 60 a 70 por 100 de humedad relativa.

4. DESCRIPCION DE LAS CABINAS

4.1. Características generales

Las cabinas se situarán en el local una al lado de otra, serán idénticas entre sí y estarán separadas unas de otras por mamparas lo suficientemente altas y anchas para aislar a los catadores entre sí, una vez sentados. Se pueden construir de cualquier material apropiado y de fácil limpieza y conservación (por ejemplo: madera, contrachapado vitrificado, paneles laminados, etcétera). Si se utilizan pinturas, éstas deberán, después de secas, ser totalmente inodoras.

Los asientos previstos en cada cabina serán cómodos y de altura regulable.

También hay que prever que en cada una de ellas el alumbrado sea individual, regulable en dirección e intensidad.

Es muy recomendable que las cabinas estén provistas de un pulsador conectado a un dispositivo luminoso exterior que permita al catador comunicar a la persona que lo atiende desde el exterior, sin distraer a los demás, que ha terminado el ensayo, desea nuevas muestras, carece de algún utensilio, ha observado alguna irregularidad, o desea alguna información, etc.

4.2. Dimensiones

Las cabinas serán suficientemente amplias y confortables.

En general, se mantendrán las siguientes dimensiones:

Ancho:

0,75 m (sin pila en la mesa)
0,85 m (con pila en la mesa)

Fondo:

0,50 m (la mesa)
0,20 m exceso de la mampara

Altura de las mamparas:

0,60 m mínimo a partir de la mesa

Altura de la mesa:

0,75 m

4.3. Disposición

La superficie de la mesa será de fácil limpieza.

Una parte de esta superficie debe reservarse para una pila dotada de agua corriente potable. Sin embargo, si esto no es factible, se reservará este espacio para la colocación de una cubeta, escupidera o similar.

Cuando se deban mantener las muestras, mientras se realiza la prueba a temperatura constante superior o inferior al ambiente, conviene disponer de un equipo adecuado para tal fin (baño María, placa calefactora, etc.).

También se puede instalar una repisa, a una altura aproximada del suelo de 1,10 metros, para colocar en ella diferentes accesorios (vasos, material menudo, etc.).

Si la disposición de las cabinas en la sala lo permite, es conveniente instalar un dispositivo para facilitar la presentación de las muestras. Este puede ser en forma de corredera (figura 1), de torno vertical (figura 2) indicado para vasos o copas (recipientes altos), o de torno horizontal cuando los recipientes en que se sirven las muestras tienen poca altura (figura 3). Sencillamente, que posea hueco suficiente para el paso de las bandejas y copas que contengan las muestras a examinar.

5. LOCALES COMPLEMENTARIOS

Si se dispone de espacio suficiente, conviene contar con locales separados para preparación de muestras (cocina experimental si se prevén ensayos culinarios u otros), estanterías para la colocación de vasos o utensilios y salas de reunión para las discusiones

previas o posteriores a los ensayos. En estos casos dichos locales se mantendrán limpios y en ningún caso podrán molestar al trabajo de los jueces, en la sala de cata, con sus olores, ruidos, o con la conversación de los reunidos.

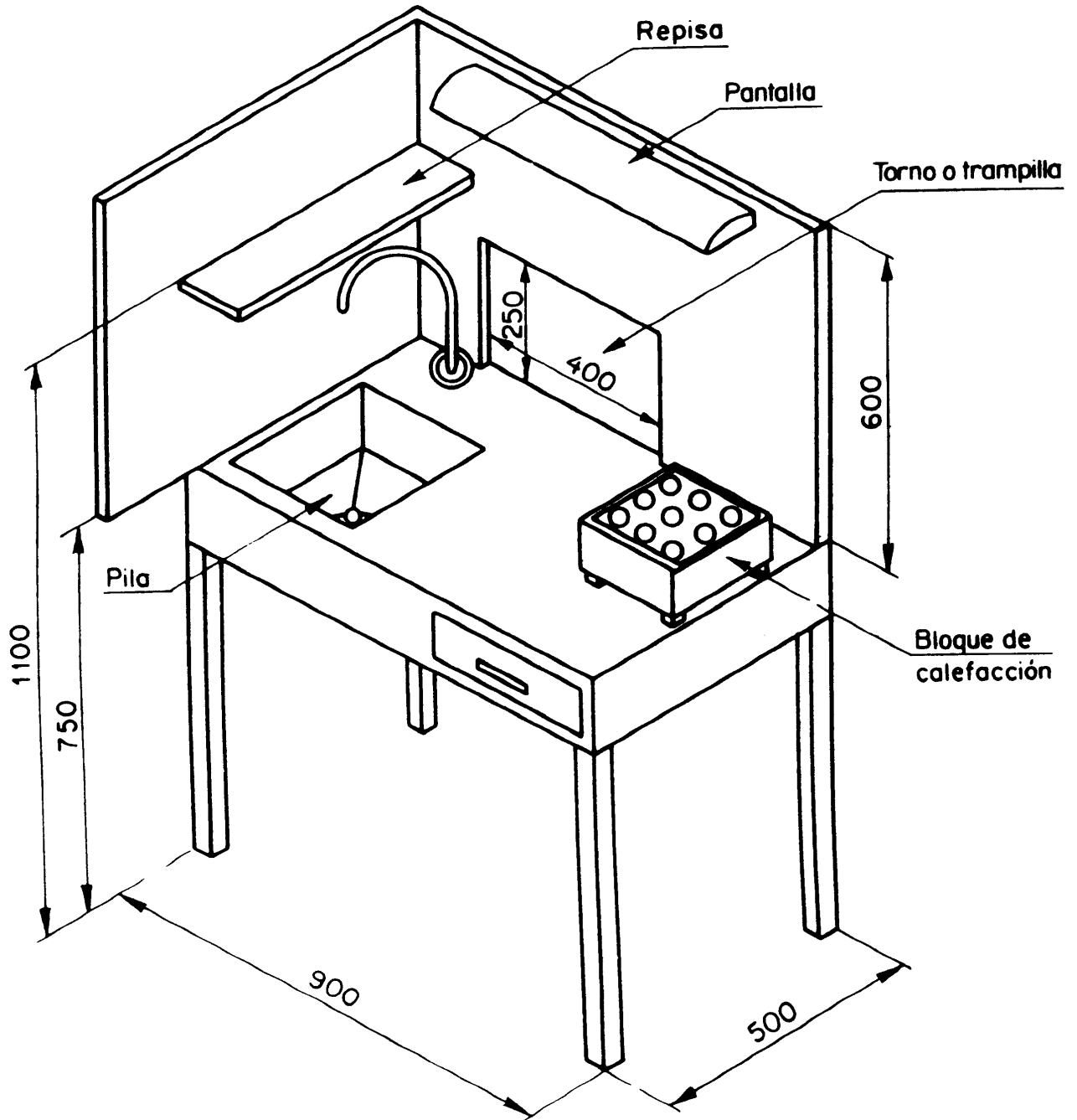
Ver en la figura 4 un ejemplo de sala de cata e instalaciones complementarias.

Notas:

Las condiciones descritas son las ideales; pero si no fuese posible disponer de una instalación semejante reservada únicamente para el análisis sensorial, los ensayos podrían realizarse en un local que reúna las condiciones mínimas descritas (luz, temperatura, ruido, olores), instalando cabinas móviles a partir de elementos plegables de tal forma que permitan, como mínimo, aislar entre sí a los catadores.

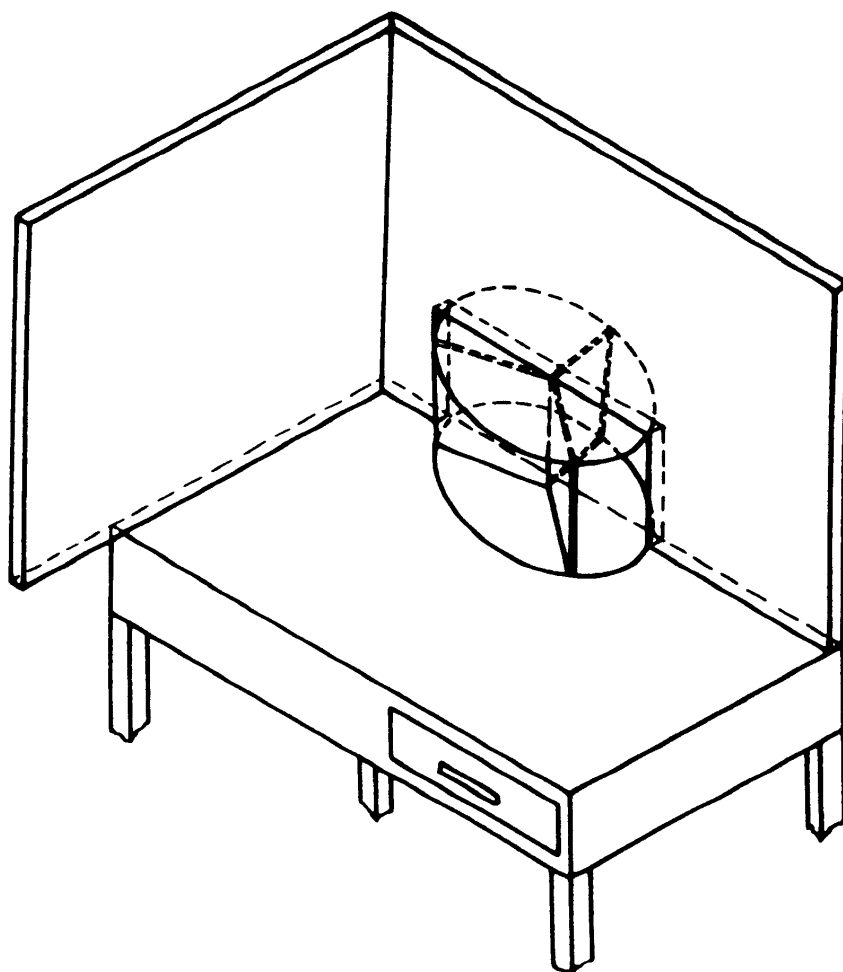
DISPOSICIÓN DE LA CABINA

Fig. 1



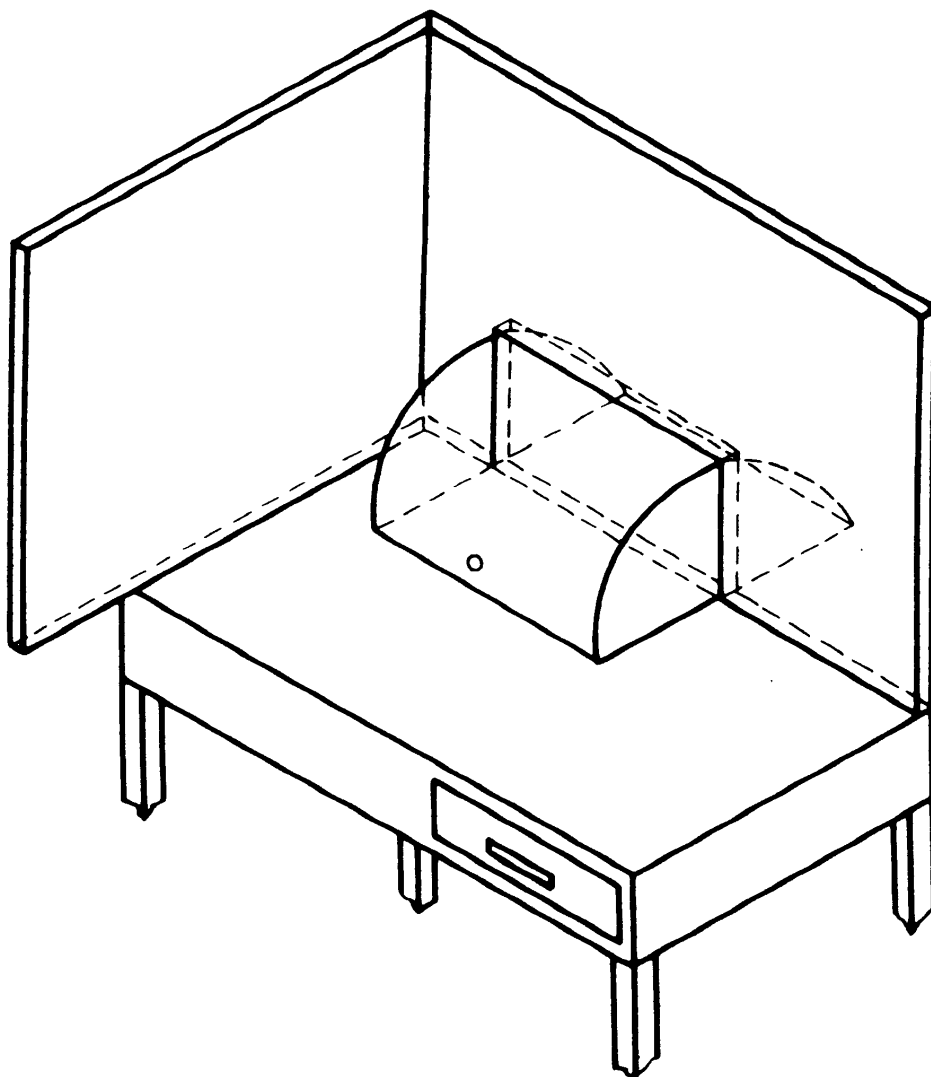
TORNO DE PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS

Fig. 2



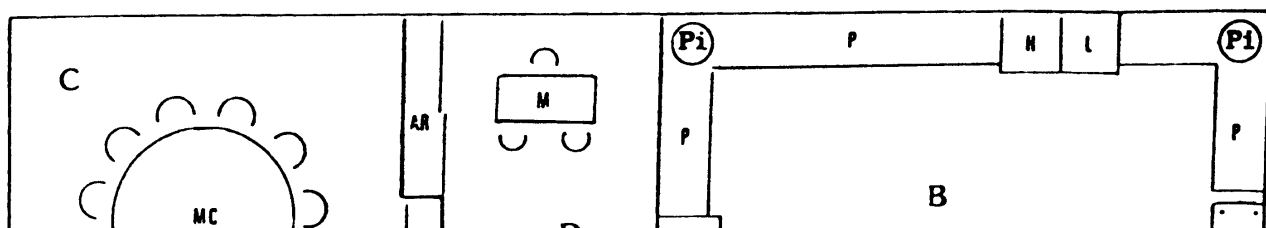
TRAMPILLA DE PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS

Fig. 3



EJEMPLO DE SALA DE CATA

Fig. 4



- A - Cabina de degustación
- B - Sala de limpieza de material y preparación de muestras
- C - Panel abierto
- D - Despacho
- E - Sala de espera
- F - Frigorífico
- H - Horno
- L - Lavaplatos
- Pi - Pileta vertedero
- Ar - Armario
- Mr - Mesa auxiliar rodante
- Df - Distribución formularios
- Mc - Mesa circular
- M - Mesa
- P - Poyata