



ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA

NORMA

ANÁLISIS SENSORIAL: VOCABULARIO GENERAL BÁSICO

1. OBJETO

La presente Norma tiene por objeto agrupar los términos generales utilizados para el análisis sensorial y proporcionar su definición.

2. VOCABULARIO

2.1. Terminología general

Aceptabilidad (sustantivo)

Estado de un producto recibido favorablemente por un individuo o población en función de sus propiedades organolépticas.

Aceptación (sustantivo)

Acto que consiste en admitir como favorable un producto por parte de un individuo o una población.

Análisis sensorial (sustantivo)

Examen de los caracteres organolépticos de un producto mediante los sentidos.

Armonía (sustantivo)

Cualidad de un producto que origina una sensación de conjunto agradable. Dicha sensación es debida a la percepción de sus componentes, aportados como estímulos olfativos, gustativos, táctiles y quínicos porque se encuentran en relaciones de concentración adecuadas.

Aspecto (sustantivo)

Conjunto de caracteres organolépticos percibidos por el órgano de la vista: tamaño, forma, color, conformación, turbidez, limpieza, fluidez, espuma y efervescencia. Este término es preferible al de apariencia.

Atributo (sustantivo)

Propiedad característica perceptible.

Cata (sustantivo)

Operación que consiste en percibir, analizar y juzgar los caracteres organolépticos, y más particularmente los olfato-gustativos, táctiles y quínicos de un producto alimenticio.

Catador (sustantivo)

Persona perspicaz, sensible, seleccionada y entrenada, que estima con los órganos de sus sentidos los caracteres organolépticos de un alimento.

Compensación (sustantivo)

Resultado de la interacción debida a un conjunto de estímulos de modo que cada uno se percibe con menor intensidad que si actuara solo.

Discriminación (sustantivo)

Diferenciación cualitativo y/o cuantitativa entre dos o varios estímulos.

Experto (sustantivo)

(En lo que concierne al examen de los caracteres organolépticos)

Catador especializado en el análisis sensorial de un determinado producto y que posee conocimientos básicos sobre la elaboración del mismo y las preferencias del mercado.

Grupo de catadores

Conjunto de sujetos o jueces los cuales han sido especialmente seleccionados y entrenados y que se reúnen para efectuar bajo condiciones controladas el análisis sensorial del producto.

Organoléptico (adjetivo) (carácter o propiedad)

Califica toda propiedad de un producto susceptible de ser percibida por los órganos de los sentidos.

Percepción (sustantivo)

Toma de conciencia sensorial de objetos o acontecimientos exteriores.

Sensación (sustantivo)

Fenómeno subjetivo resultante del estímulo de un sistema sensorial. Este fenómeno es subjetivamente discriminable y objetivamente definible a través del órgano sensorial interesado, según la naturaleza o la cualidad del estímulo, así como por su intensidad.

Sensibilidad (sustantivo)

Capacidad de los órganos sensoriales que les permite percibir cualitativa y cuantitativamente un estímulo de poca intensidad o diferencias pequeñas entre estímulos.

2.2. Terminología relativa a la fisiología

Adaptación (sustantivo)

Modificación temporal de la sensibilidad para percibir estímulos sensoriales como resultado de una continua y repetida exposición a ese o similar estímulo.

Compensación (sustantivo)

Resultado de la interacción debida a un conjunto de estímulos de modo que cada uno se percibe con menor intensidad que si actuara solo.

Cuerpo (sustantivo)

Sensación táctil percibida en la boca y que otorga un grado de densidad, viscosidad, consistencia o compacidad a un producto.

Efecto de contraste

Aumento de la respuesta a las diferencias entre dos estímulos simultáneos o consecutivos.
Contrario del efecto de convergencia.

Efecto de convergencia

Disminución de la respuesta a las diferencias entre dos estímulos simultáneos o consecutivos.
Contrario del efecto de contraste.

Estímulo (sustantivo)

Agente físico o químico que produce específicamente la respuesta de los receptores sensoriales externos o internos.

Fatiga sensorial

Caso particular de adaptación sensorial en el que se produce una disminución de la sensibilidad.

Fragancia (sustantivo)

Olor fresco, suave y delicioso.

Gustativo (adjetivo)

Califica la propiedad de un producto capaz de estimular el aparato gustativo despertando las sensaciones correspondientes a uno o varios de los cuatro sabores elementales: dulce, salado, ácido y amargo.

Gusto (sentido del gusto)

Uno de los sentidos cuyos receptores están localizados en la boca, particularmente sobre la lengua y que son activados por diferentes compuestos en solución.

Inhibición (sustantivo)

Falta de respuesta por parte de un órgano sensorial o de una parte del mismo, a pesar de estar sometido a la acción de un estímulo adecuado de intensidad superior al umbral.

Intensidad (sustantivo)

Grado de energía de una cualidad medible según una escala cuantitativa de valores superiores al umbral.

Objetivo (adjetivo)

- a) Califica a aquello que proporciona una representación real y comprobable del objeto, reduciendo al mínimo los factores humanos (por ejemplo: preferencia, costumbre, afectividad).
- b) Califica a aquella técnica que, bien utilizando métodos sensoriales o métodos instrumentales, permite reducir al mínimo los errores propios.

Nota: Se desaconseja emplear como sinónimo el término de instrumental.

Oler (verbo)

(sentido activo aplicado al olfato)

Designa la acción de percibir un olor.

Olfacción (sustantivo)

Función del aparato olfativo con vistas a la percepción y discriminación de las moléculas que acceden a él, en fase gaseosa desde un medio externo, por vía nasal directa o indirecta.

Quinestesia

Conjunto de sensaciones resultante de una presión aplicada a la muestra por un movimiento en la cavidad bucal o con los dedos (por ejemplo, presión de los dedos en el caso de un queso).

Receptor (sustantivo)

Estructura especializada de un órgano sensorial excitable, capaz de recibir un estímulo y convertirlo en influjo nervioso.

Nota: Los receptores se clasifican según el tipo de energía asociada al estímulo (luz, calor, sonido, etcétera).

Respuesta (sustantivo)

Acción con que las células sensoriales corresponden a la de uno o varios estímulos relativos a una modalidad sensorial definida.

Sinérgico (adjetivo)

Efecto o acción concertada de determinadas sustancias, de modo que la intensidad de los caracteres organolépticos resultantes de la mezcla son superiores a la suma de las intensidades que cada uno de ellos mostraba por separado.

Sub-liminar (adjetivo)

Por debajo del umbral absoluto.

Subjetivo (adjetivo)

Califica a aquello que proporciona una percepción condicionada por nuestro modo de pensar o sentir y no sólo por el estímulo.

Supra-liminar (adjetivo)

Por encima del umbral absoluto.

Umbral (sustantivo)

Umbral absoluto

Cantidad mínima de un estímulo sensorial, que da lugar:

- a la aparición de una sensación (umbral de aparición o de detección), o
- al reconocimiento de dicha sensación (umbral de identificación).

Umbral diferencial

Cantidad mínima de estímulo sensorial que da lugar a una diferencia perceptible en la intensidad de la sensación.

Umbral final

Cantidad máxima de un estímulo a partir de la cual un aumento de la intensidad no se percibe.

Umbral preferencial

Valor cuantitativo mínimo de un estímulo o valor crítico supra-liminar de este estímulo al que corresponde la aparición de una respuesta de atracción o repulsa en relación con un estímulo neutro, por ejemplo, en la elección entre una solución azucarada y el agua.

Nota: Se debe distinguir entre umbral absoluto de preferencia y umbral diferencial de preferencia.

2.3. Terminología relativa a las propiedades organolépticas

Acido (adjetivo)

- a) Califica el sabor elemental producido por soluciones acuosas diluidas de la mayoría de los ácidos (por ejemplo, ácidos cítrico, láctico y tartárico).
- b) Califica la propiedad de los cuerpos puros o mezclas que al ser degustados producen este sabor.

El sustantivo correspondiente es acidez.

Agrio (adjetivo)

Califica la sensación olfato-gustativa con predominio de ácidos generalmente de origen fermentativo, y a los alimentos que producen esta sensación. Algunos factores que contribuyen a dicha sensación están relacionados con el proceso de fermentación, por ejemplo acética o láctica, de un producto alimenticio.

Amargo (adjetivo)

- a) Califica el sabor elemental producido por soluciones acuosas diluidas de diversas sustancias tales como quinina, cafeína y determinados heterósidos.
- b) Califica la propiedad de aquellos cuerpos puros o sus mezclas que al ser degustados producen este sabor.

El sustantivo correspondiente es amargor.

Aroma (sustantivo)

- a) Sensaciones agradables percibidas por el órgano olfativo por vía indirecta cuando se realiza la degustación de un alimento.
- b) En perfumería y en lenguaje no especializado se aplica también a las mismas sensaciones apreciadas por vía nasal directa.

Aromático (adjetivo)

- a) Califica la propiedad de los cuerpos puros o mezclas que, al ser degustados, producen las sensaciones calificadas como aroma.
- b) Califica a aquellos productos que, examinados por vía nasal directa, producen sensaciones de fragancia y frescor.

Astringente

- a) Califica la sensación compleja producida en la boca por una solución acuosa diluida de productos como algunos taninos (por ejemplo, los taninos del caqui y de endrina).
- b) Califica la propiedad de los cuerpos puros o mezclas que producen esta sensación.

El sustantivo correspondiente es astringencia.

Dulce (adjetivo)

- a) Califica el sabor elemental producido por las soluciones acuosas de diversas sustancias, por ejemplo, la sacarosa.
- b) Califica la propiedad de las sustancias puras o mezclas, que al ser degustadas producen este sabor.

El sustantivo correspondiente es dulzor.

Flavor (sustantivo)

Se entiende por flavor el conjunto de percepciones de estímulos olfatogustativos, táctiles y quinestéticos que permite a un sujeto identificar un alimento y establecer un criterio, a distintos niveles, de agrado o desagrado.

Olor (sustantivo)

- a) Conjunto de sensaciones percibidas por el órgano olfativo cuando se inspiran determinadas sustancias volátiles.
- b) Cualidad de la sensación particular producida por cada una de las sustancias anteriores.

Paladear (verbo)

Acción de conseguir que un alimento situado en la boca entre en contacto con todas las zonas sensibles de la misma, con objeto de percibir las sensaciones bucales que produce.

Regusto (sustantivo)

Conjunto de sensaciones percibidas después de haber desaparecido el estímulo de la boca, distintas a las percibidas previamente.

Es sinónimo de deajo.

Sabor (sustantivo)

- a) Sensaciones percibidas como consecuencia del estímulo de las papilas gustativas por algunas sustancias solubles.
- b) Cualidad de la sensación particular producida por tales sustancias.

Sabor elemental (sustantivo)

Cada uno de los cuatro sabores reconocidos: dulce, salado, ácido, amargo.

Salado (adjetivo)

- a) Sensación característica que se percibe a través del sentido del gusto, cuyo ejemplo más típico es el producido por una solución de cloruro sódico.
- b) Califica la propiedad de las sustancias o mezclas que producen este sabor durante la degustación.

El sustantivo correspondiente es salinidad.

Textura (sustantivo)

Características del estado sólido o reológico de un producto, cuyo conjunto es capaz de estimular los receptores mecánicos, durante la degustación, particularmente de los situados en la región bucal.

Nota: Este término se refiere únicamente a las propiedades objetivas y no a las sensaciones producidas y que se designan por términos generales, tales como consistencia, fibrosidad, untuosidad, etcétera.

NOTA:

Este vocabulario puede ampliarse consultando las Normas ISO 5492/I, II, III, IV, V y otras existentes, tales como el elaborado por J.L. Magnen “Les cahiers techniques du Centre National de Coordination des Etudes et Recherches sur la Nutrition et l’Alimentation”, etc.