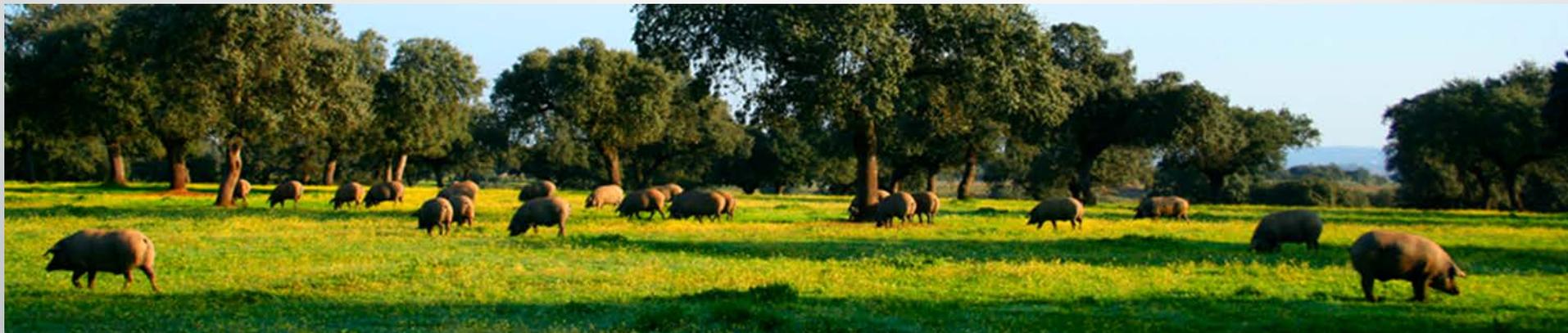




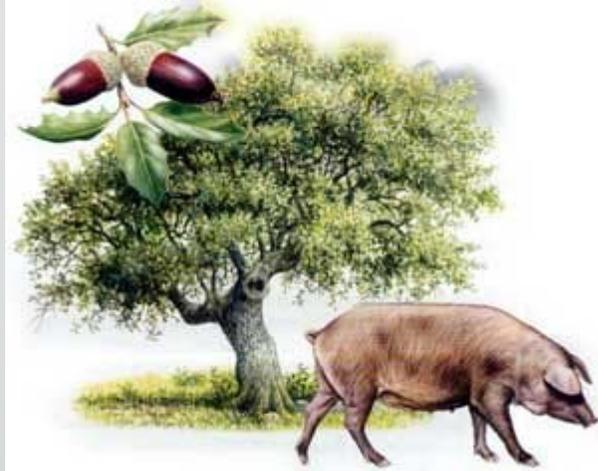
CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DE PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS DERIVADOS DEL CERDO IBÉRICO: TÉCNICAS SENSORIALES ESTÁTICAS Y DINÁMICAS.



Laura Lorigo*, Jesús Ventanas y Sonia Ventanas
IPROCAR/SIPA, Universidad de Extremadura, España.
*Lauralc@unex.es



INTRODUCCIÓN

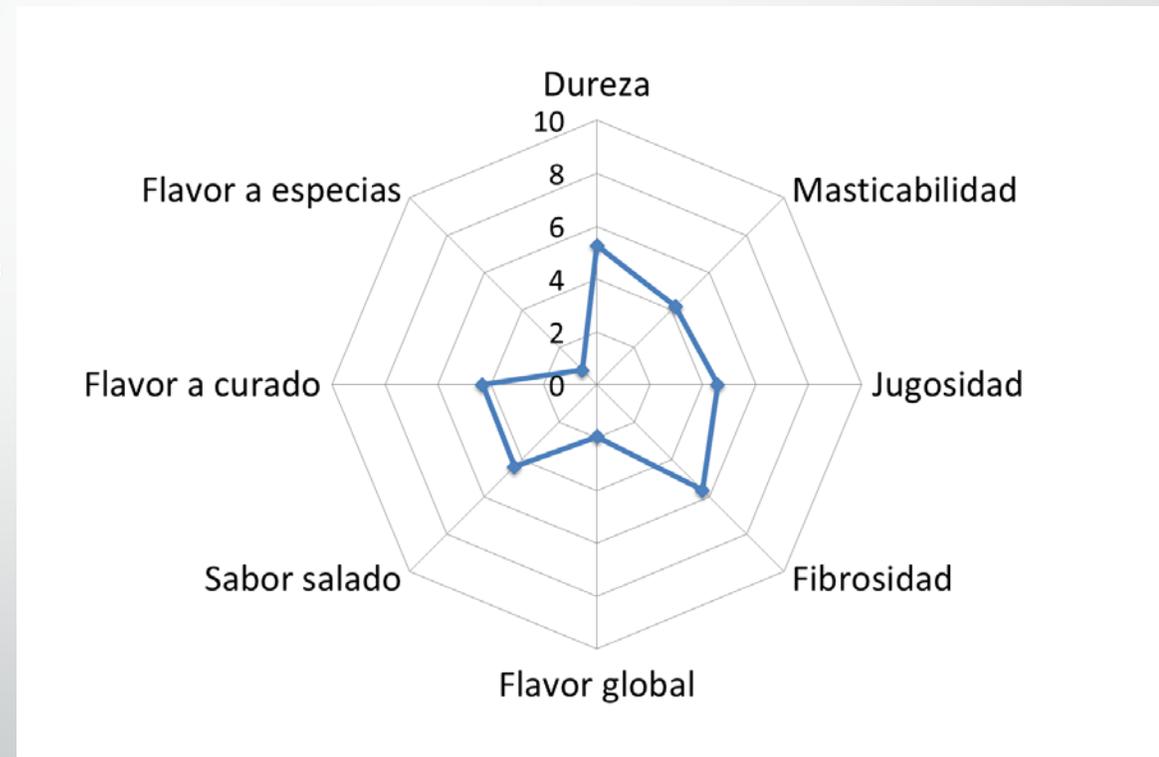


MAGRAMA 2012	VOLUMEN (MILES KG)	VALOR (MILES €)
JAMÓN IBÉRICO	21	433
SALCHICHÓN/CHORIZO IBÉRICO	8	84
LOMO IBÉRICO	3	76
TOTAL	33	594

EVALUACIÓN SENSORIAL

METODOS ESTÁTICOS (ACD®)

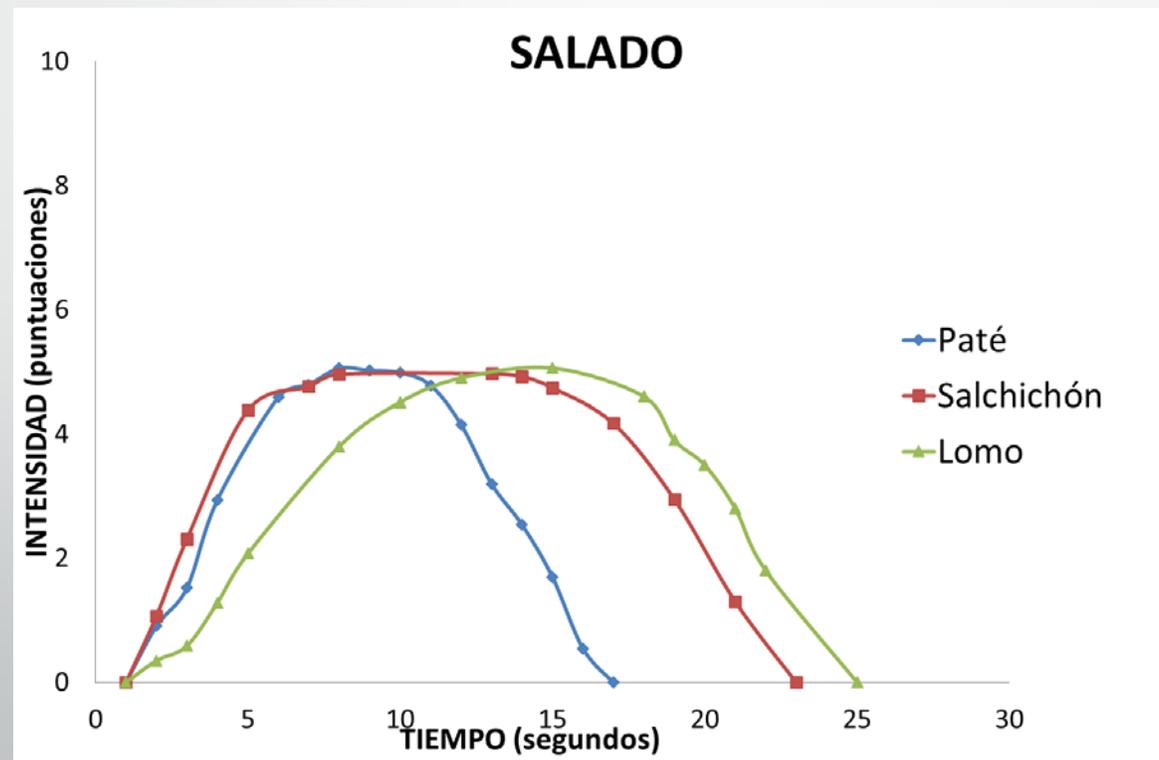
- Ruiz y col. (1998): Jamón curado
- Carrapiso y col. (2003): Jamón curado
- Andrés y col. (2004): Jamón curado
- Ventanas y col. (2006): Lomo curado
- Casquete y col. (2011): salchichón



MÉTODOS DINÁMICOS:

Tiempo-intensidad (TI):

- Ventanas et al. (2010): salchichas cocidas
- Fuentes et al. (2013): Jamón curado
- Lorigo et al. (2014): paté , lomo y salchichón ibérico.

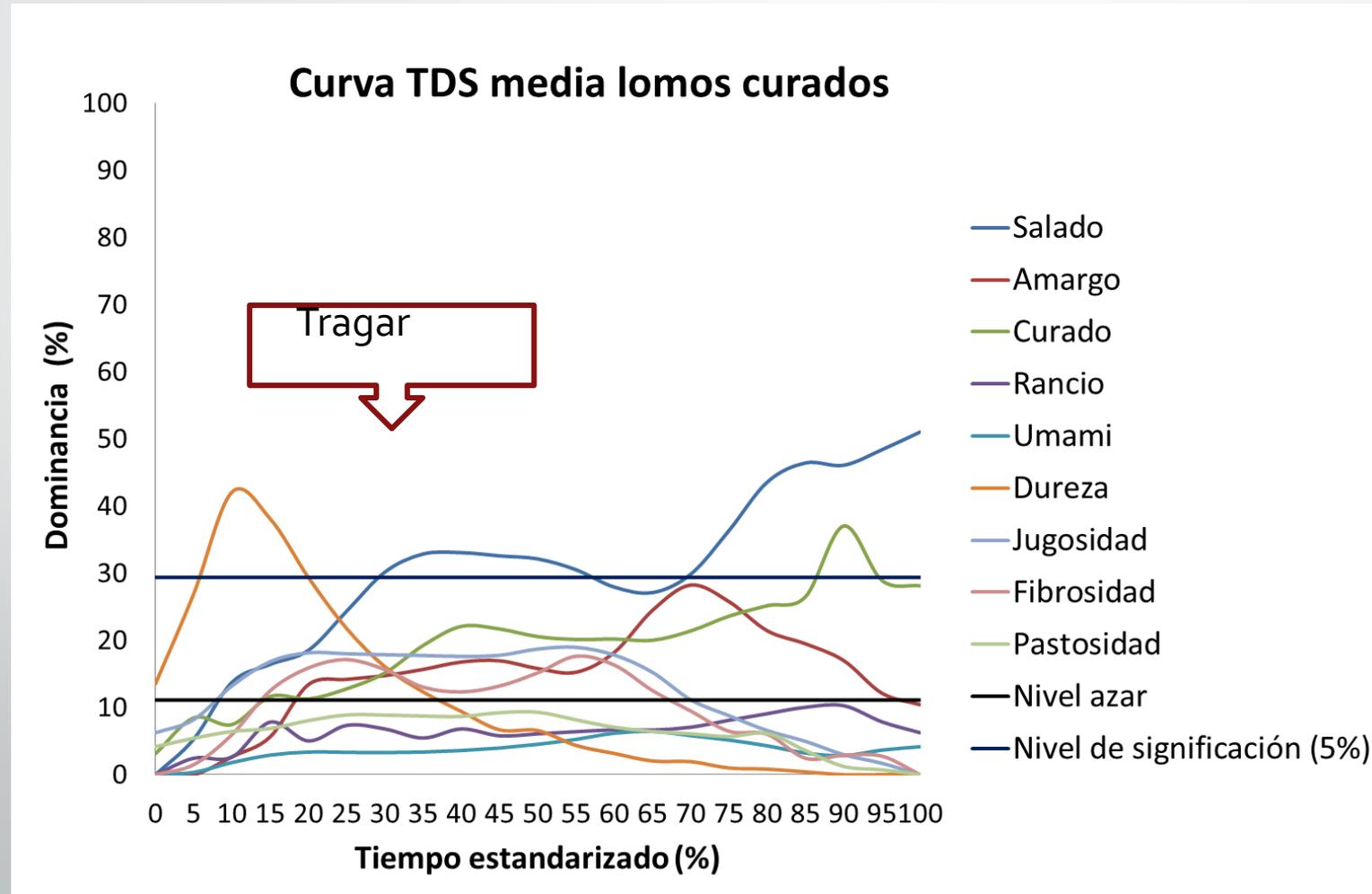


“Temporal dominance of sensations” (TDS):

- Llorido et al. (2014): Lomo y jamón ibérico.

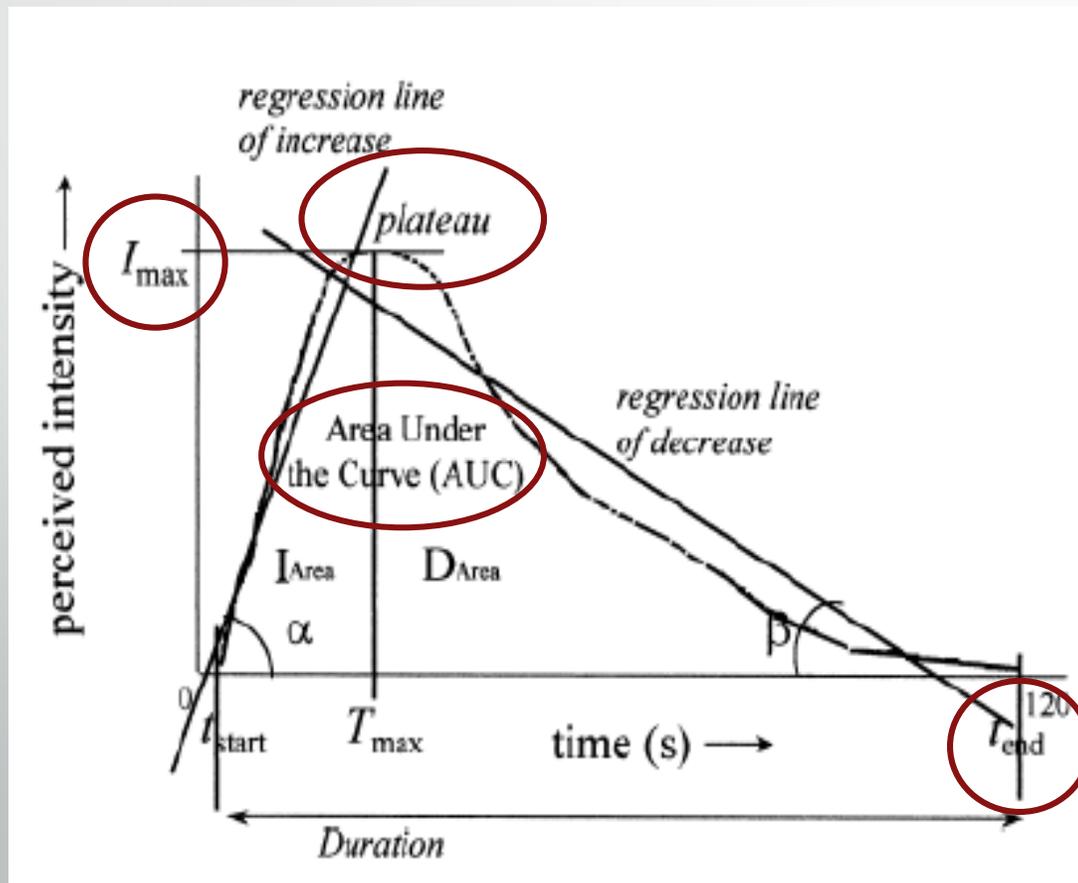
PÓSTER ID 27

SENSORY CHARACTERIZATION OF IBERIAN
DRY-CURED MEAT PRODUCTS BY
TEMPORAL
DOMINANCE OF SENSATION TECHNIQUE.



CURVAS TIEMPO-INTENSIDAD

A partir de las curvas TI se pueden extrapolar una serie de **parámetros** que permiten evaluar **cuantitativamente** las variaciones temporales de cada atributo sensorial.



PARÁMETROS TI:

- Intensidad máxima (I_{max})
- Duración de la intensidad máxima (DurPI)
- Area bajo la curva (AreaTse)
- Tiempo final (T_{end})

OBJETIVOS:

Aplicar un técnica sensorial dinámica como Tiempo-intensidad (TI) para evaluar las diferencias temporales del flavor y textura de 3 tipos de productos cárnicos derivados del cerdo ibérico (salchichón, lomo y jamón).

MATERIAL Y MÉTODOS:

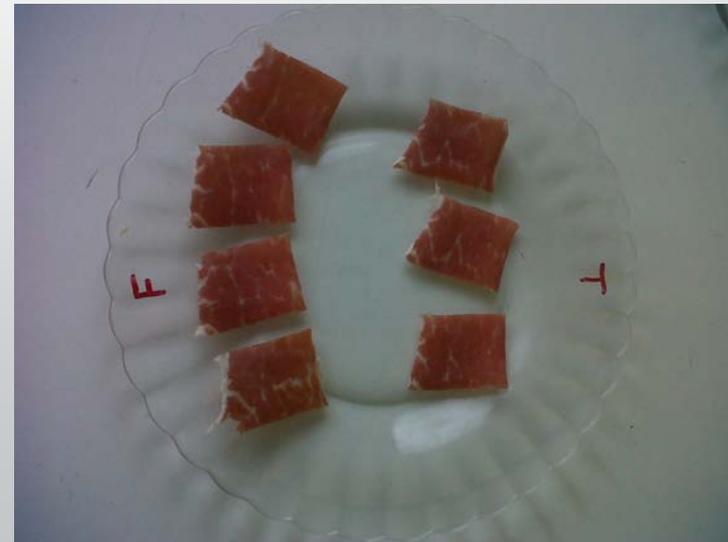
- **MUESTRAS:**

- Salchichón ibérico (n=6)
- Lomo ibérico adobado (n=6)
- Jamón Ibérico cebo de campo (n=6)



- **EVALUACIÓN SENSORIAL** (*Software Fizz*®):

- 11 panelistas entrenados
- ACD: Atributos de apariencia y olor (1 loncha)
- TI: Atributos de flavor y textura (medias lonchas en embutidos y porciones de 2cm² en jamón).



SESIONES SENSORIALES

- Las sesiones sensoriales del ACD (n=6, 3 productos/sesión) y mediante TI (n=9, 2 producto/sesión) tuvieron lugar en cabinas aisladas.
- Las muestras se presentan codificadas y en un orden aleatorio y balanceado.
- Entre la evaluación de diferentes muestras los catadores limpian su cavidad bucal con tostadas de pan sin sal y agua.
- Los atributos evaluados fueron:

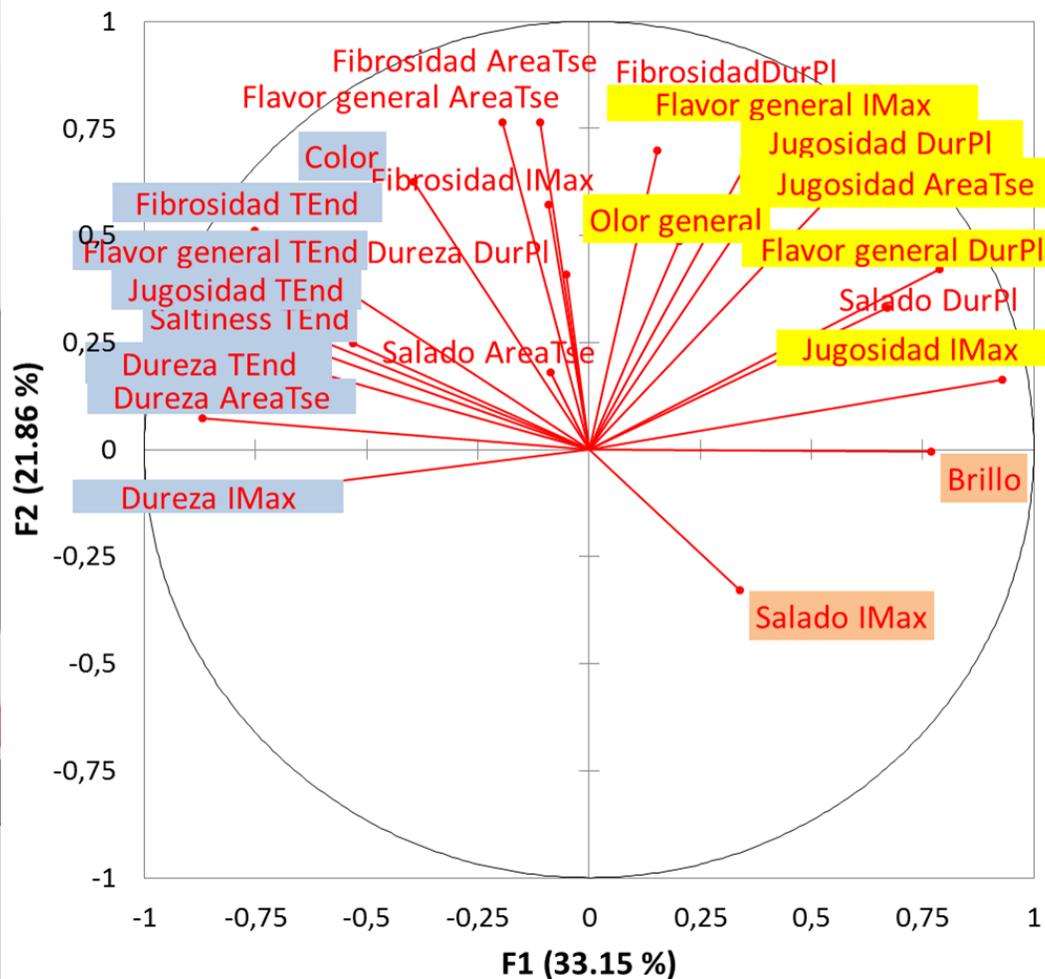
ACD		TI	
Apariencia	Olor	Flavor	Textura
Color rojo	Intensidad general	Intensidad general	Dureza
Brillo		Sabor salado	Jugosidad
			Fibrosidad

Composición físico-química

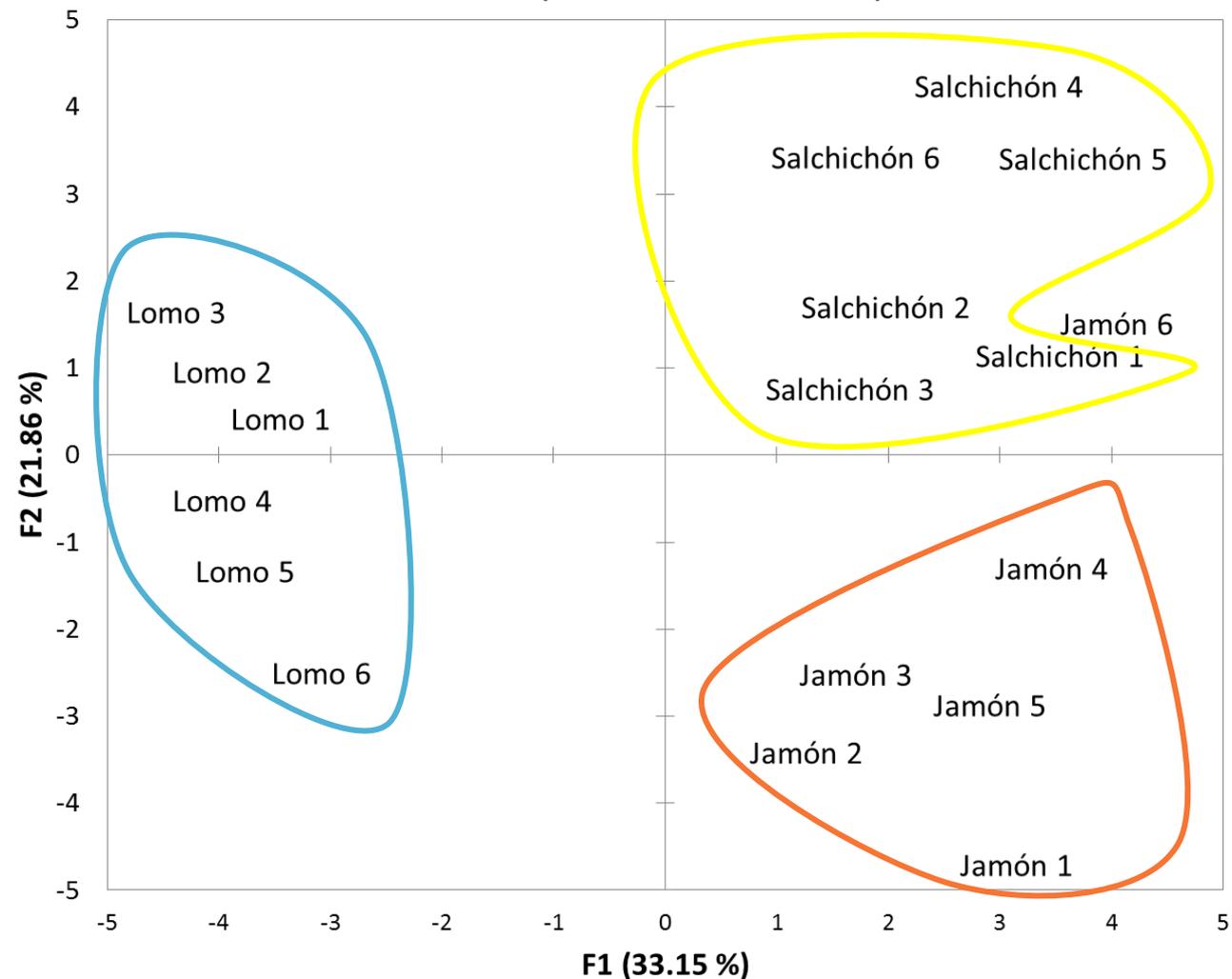
	Salchichón	Jamón	Lomo	P
Humedad	29,67±0,37b	39,63±1,70a	41,39±1,26a	***
Grasa	36,64±1,50a	14,09±1,72b	9,79±1,41c	***
Proteínas	26,64±0,95b	40,12±1,04a	39,53±1,45a	***
Cloruros	2,44±0,46b	4,44±0,52a	2,46±0,38b	***

RESULTADOS

Variables (axes F1 and F2: 55.00 %)



Observations (axes F1 and F2: 55.00 %)





CONCLUSIÓN

La técnica TI permitió caracterizar y diferenciar los productos cárnicos curados derivados del cerdo ibérico en base a la percepción dinámica de su flavor y textura.

GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN

¿PREGUNTAS?

Contacto:

Laura Lorigo: lauralc@unex.es

Sonia Ventanas: sanvenca@unex.es

Agradecimientos:

Gobierno de Extremadura, beca FPI (PD10025).

Universidad de Extremadura , proyecto ACC VII-11

Ministerio de Ciencia e innovación, proyecto RTA 2010-00029-Co4-00

Proyecto Labpole (Large Animal Biopole).

