

INFORME SOBRE EL COMPARATIVO ORGANOLÉPTICO DE MERMELADA DE MELOCOTÓN MEDIANTE PANEL DE CONSUMIDORES

COMPARATIVO ORGANOLÉPTICO
DE MERMELADA DE MELOCOTÓN
DICIEMBRE 2008



El objetivo del estudio realizado es evaluar las características organolépticas de la mermelada de melocotón elaborada utilizando ácido cítrico como agente acidificante en relación con mermelada de melocotón en el que se utiliza como tal agente, zumo de limón.

NORMATIVA APLICADA Y BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA

A la hora de diseñar y realizar la prueba así como analizar y evaluar los resultados de la misma se han aplicado las siguientes normas:

- UNE ISO 6658:2008. Análisis sensorial de alimentos. Metodología. Guía general.
- UNE ISO 4121:2006. Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas.
- UNE 87001:1994. Análisis sensorial. Vocabulario.
- UNE 87004:1979. Análisis sensorial. Guía para la instalación de una sala de cata.

Como fuente bibliográfica complementaria se ha empleado el "Análisis sensorial de alimentos. Métodos y aplicaciones" F.C. Ibáñez- Y. Barcina.

PRUEBA REALIZADA Y METODOLOGÍA SEGUIDA

- Se realizó una prueba de aceptación y preferencias para conocer la opinión de los consumidores sobre las muestras sometidas a estudio.
- La prueba se realizó en las cabinas de una sala de cata que cumple lo especificado en la norma UNE 87-004-79. De esta forma se igualan las

condiciones externas que rodean a los catadores.

- El panel que realizó la prueba se compuso de 23 catadores para minimizar en lo posible la variabilidad asociada a este tipo de pruebas hedónicas no descriptivas. Los catadores que intervinieron constituían un grupo homogéneo de consumidores habituales de este tipo de productos.
- Las muestras de mermelada de melocotón a comparar se presentaron identificadas con los códigos M735 y M270. Se predeterminó el orden en que se presentaron las muestras a cada sujeto de forma que cualquier ordenación posible apareció el mismo número de veces.
- La cantidad de muestra necesaria, la temperatura adecuada de la misma y los materiales y utensilios para realizar la cata se proporcionaron a todos los catadores en igualdad de condiciones. El tiempo del que dispusieron no se limitó y en todos los casos osciló entre 5 y 10 minutos.
- La prueba fue realizada por todos los catadores entre las 10:00 y las 11:00 del día 12 de diciembre de 2008.
- Cada persona que participó en la cata recibió un cuestionario previamente diseñado. En él se pedía:
- Evaluar los parámetros olor y sabor y valorar globalmente el producto utilizando una escala hedónica de intervalo seis puntos (conforme a la UNE 87-020-93), en la que:

- 0 Muy deficiente
- 1 Deficiente
- 2 Regular
- 3 Aceptable / satisfactorio
- 4 Bueno
- 5 Muy bueno

- Registrar la preferencia positiva o negativa de cada producto .
- Se dejaba también un campo abierto para comentar cualquier dato que el catador considerara interesante señalar así como si pensaban que se había dejado de lado algún otro atributo importante para este tipo de productos.
- Los resultados obtenidos se han sometido a los siguientes tratamientos estadísticos:

- Cálculo de la media aritmética de las puntuaciones efectuadas sobre cada característica evaluada en las muestras sometidas al comparativo.
- Cálculo de la desviación estándar.
- Cálculo del coeficiente de variación, si es superior al 50% se considera que la población estadística es heterogénea.
- Estimación del nivel de significación de las diferencias entre las medias calculadas (prueba t-Student). Esta prueba se aplica para comparar el valor de una media entre dos poblaciones diferentes. A partir del valor obtenido y teniendo en cuenta los grados de libertad se obtiene, utilizando las tablas correspondientes, el nivel de significación.
- Estimación de la significación de las diferencias en los porcentajes de aceptación y rechazo de las muestras, aplicando el Test de Fisher.
- Los diferentes resultados se han representado en diferentes gráficos a lo largo del informe que permiten obtener una visión global de la información más significativa resultante del estudio.

DESCRIPCIÓN DE LAS MUESTRAS

MERMELADA DE MELOCOTÓN CON ÁCIDO CÍTRICO.

Mermelada de melocotón elaborada con ácido cítrico (aditivo E-330) como acidulante, siendo éste uno de los más utilizados en la industria de alimentación y bebidas como acidulante o regulador del pH.

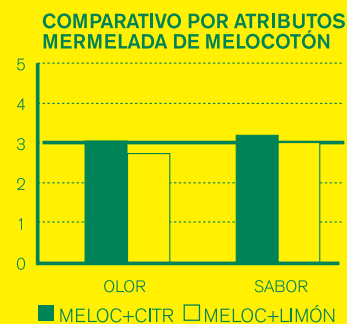
La codificación de esta muestra en la prueba fue M735.

MERMELADA DE MELOCOTÓN CON ÁCIDO CÍTRICO NATURAL (ZUMO DE LIMÓN).

Mermelada de melocotón elaborada con zumo de limón como acidulante a partir de concentrado, por lo que el uso de dicho zumo de limón se plantea como alternativa válida, sana y natural. La codificación de esta muestra en la prueba fue M270.

RESULTADOS DE LAS CATAS DE MERMELADA DE MELOCOTÓN

A continuación se muestra un gráfico de barras con las medias obtenidas para cada una de las muestras en cada atributo evaluado:



Como vemos en el gráfico la valoración ha sido por debajo del nivel de aceptación (3,00) para el caso de la mermelada de melocotón elaborada con zumo de limón para el parámetro olor y aceptable para el parámetro sabor.

La mermelada de melocotón elaborada con ácido cítrico ha obtenido para ambos atributos una valoración aceptable pero muy al límite.

OLOR

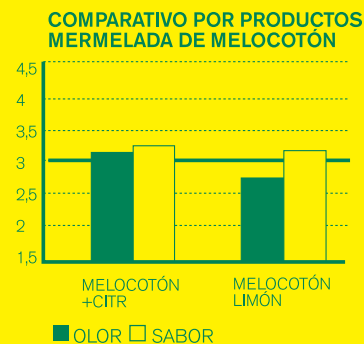
En cuanto al olor, en la mermelada de melocotón con cítrico ha obtenido una puntuación de 3,26, superior a la obtenida

en el caso de la mermelada de melocotón con zumo de limón, donde la puntuación ha sido de 2,78 (por debajo del límite de aceptabilidad). No hay diferencia significativa entre ambas muestras de mermelada de melocotón en relación a su olor.

SABOR

En cuanto al sabor, en la mermelada de melocotón con cítrico hemos obtenido una puntuación de 3,35, levemente superior a la obtenida para la mermelada de melocotón con zumo de limón, donde la puntuación ha sido de 3,17 (superando escasamente el mínimo aceptable). No se encuentran diferencias significativas para un nivel de confianza del 95%.

En el gráfico que se presenta a continuación aparecen las características evaluadas agrupadas por producto:



FIABILIDAD DE LOS RESULTADOS

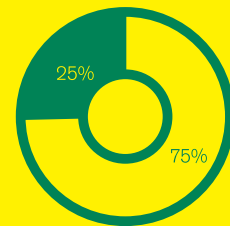
Los coeficientes de variación obtenidos son en todos los casos inferiores al 50% lo cual garantiza la fiabilidad de los resultados.

PREFERENCIA DE LOS CATADORES

Ante la pregunta ¿qué muestra prefiere?, con la que queríamos establecer el nivel de aceptación y rechazo de cada muestra, encontramos que entre ambas muestras de mermeladas de melocotón hay una diferencia significativa a la hora de elegir entre ambas.

Tal y como se puede observar en el gráfico, encontramos que los catadores prefieren la mermelada de melocotón con ácido cítrico con un porcentaje del 75%.

PREFERENCIA EN MERMELADA DE MELOCOTÓN



■ MELOC+CITR □ MELOC+LIMÓN

CONCLUSIONES

- La mermelada de melocotón elaborada con ácido cítrico es preferida con un 75% frente a la elaborada con zumo de limón.
- En cuanto al parámetro sabor ambas mermeladas obtienen una puntuación muy poco por encima del nivel de aceptabilidad 3,00.

OBSERVACIONES

Las muestras presentan un color muy oscuro para el caso de las mermeladas elaboradas con ácido cítrico tal como se aprecia en las fotografías.



Imagen de mermelada de melocotón con ácido cítrico.



Imagen de mermelada de melocotón elaborada con zumo de limón.