



XIV Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería



SELECCIÓN Y ENTRENAMIENTO DE JUECES PARA LA REALIZACIÓN DE PERFILES DESCRIPTIVOS DE QUESO PORO DE BALANCÁN

Ángela V. Fernández Estrada, Héctor B. Escalona Buendía, Maribel Espinosa Monsalvo, Judith Jiménez Guzmán y Mariano García Garibay. Universidad Autónoma Metropolitana División de Ciencias Biológicas y de la Salud Unidad Iztapalapa México, D.F. C.P. 09340 psicosa_angela@hotmail.com

Palabras clave: artesanal, Tabasco, evaluación sensorial

Introducción. El queso poro de Balancán es un producto regional elaborado de manera artesanal en la subregión llamada “De los Ríos”, del Estado de Tabasco. Dentro de las estrategias para estandarizar la calidad y mejorar la inocuidad del producto, se requiere conocer el perfil sensorial de los quesos de distintos productores de la región, empleando pruebas sensoriales descriptivas y estudios de consumidores.

Metodología. Se seleccionó y entrenó a un grupo de 12 jueces con la metodología de Análisis Descriptivo Cuantitativo (1,2,3) la cual permite generar descriptores en la percepción de la apariencia, olor, sabor y textura. Para asegurar que los jueces identificaran de manera certera cada uno de los descriptores, se realizaron sesiones en las que se le presentaron muestras representativas de los descriptores (referencias) para que las relacionaran con lo que percibían en las muestras de queso. Entre las referencias utilizadas están: Leche, jocoque, mantequilla, ácido butírico, ácido láctico, yogurt, crema y leche búlgara. Los resultados de estas pruebas se analizaron por medio de Perfil Descriptivo (graficas de radar) y Análisis de Componentes Principales (2,4). Adicionalmente se realizó un estudio de consumidores en la región de Balancán, Tabasco.

Resultados. Se obtuvieron los descriptores que se muestran en la Tabla 1, los cuales son el vocabulario que permitió evaluar los quesos de los distintos productores y nos ayudaran al proceso de estandarización. Además se obtuvieron las gráficas de radar con los perfiles individuales para apariencia, olor, sabor y textura y para cada marca de queso.

Tabla 1. Descriptores finales de queso poro por categoría

Apariencia	Olor	Sabor	Textura
Amarillo	Leche búlgara	Ácido	Dureza
Laminas	Mantequilla	Mantequilla	Cremoso
Hoyos	Suero	Leche	Suavidad
Húmedo	Ácido láctico	Rancio	Poroso
Blanco	Establo	Amargo	Masudo
Brillante	Jocoque	Dulce	Seco
Cremoso	Ácido butírico	Astringente	Flexible
Mantequilla	Emmental	Pungente	
	Camembert		

Por medio de un Análisis de Componentes Principales se observó la separación de los quesos en grupos, donde unos se percibieron más madurados y otros con características más frescas. Esta separación se ve claramente en la Fig. 1 respecto a los descriptores evaluados para sabor. Los quesos también mostraron diferencias respecto a su nivel de agrado.

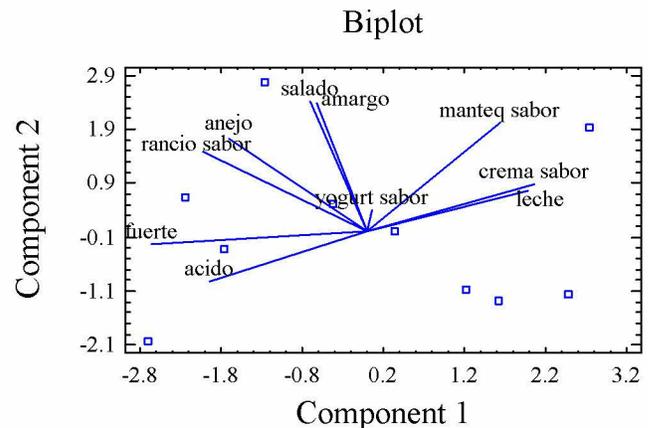


Fig. 1 Gráfica de dos dimensiones del Análisis de Componentes Principales para los descriptores de sabor del queso

Conclusiones. Se logró caracterizar tanto por descripción sensorial como por su apreciación por consumidores los quesos de los diferentes productores de la región.

Agradecimiento. A la Asociación de Productores de Queso Poro de Balancán y al FOMIX CONACYT-Estado de Tabasco.

Bibliografía

1. Drake M. (2004). *J. Dairy Sci.* 87:777-78
2. Lawless T. H. y Heymann H. (1999) *Sensory Evaluation of Food. Principles and Practices.* An Aspen Publication Aspen Publishers Inc. Gaithersburg, Maryland.
3. Nielsen R.G. & Zannon M. (1998). *Int. J. Dairy Techn.* 51(2): 57-64
4. O'Mahony Michael, (1986) *Sensory Evaluation of Food. Statistical Methods and Procedures.* Marcel Dekker, Inc. New York.