Tecnova promueve la profesionalización de expertos en tomate a través de su laboratorio de análisis sensorial

Noticias
Fundación Tecnova comienza la formación de un panel de catadores expertos en análisis sensorial de tomate

Tecnova está trabajando en la formación de un Panel de Catadores Entrenados en análisis sensorial de tomate, con el fin de servir de referente para las empresas agroalimentarias, para conocer en mayor profundidad y desde un punto de vista profesional cuáles son los criterios y percepciones sobre la calidad y características sensoriales de este producto.

Ofrecemos así una herramienta eficaz para proporcionar información importante para las empresas de semillas, productoras y comercializadoras de tomate, así como para aquellas empresas que elaboran productos de IV y V gama, y que emplean tomate como materia prima, de forma que puedan optimizar la formulación de sus productos basándose en la información proporcionada por el panel entrenado.

Con ello avanzamos en la profesionalización del laboratorio de análisis sensorial del Centro Tecnológico Tecnova, con la previsión de incorporar dos paneles de expertos, uno de especialistas en tomate y otro en vino, además de continuar con los estudios de consumidores requeridos por las empresas, para extraer toda la información posible respecto al grado de aceptación que el consumidor tiene de los productos que se comercializan.

El panel de catadores entrenado en tomate realizará evaluaciones del aspecto de los frutos, ausencia de defectos, sabor, aroma, textura de la piel y del fruto completo, y otras características de interés que definan la calidad de esta variedad hortofrutícola.

En la actualidad está aumentando la tendencia a trabajar con técnicas de análisis sensorial para averiguar los factores que determinan la preferencia de los consumidores, así como los parámetros de calidad que se podrían modificar para adaptar el producto a las preferencias locales.

Tecnova busca catadores expertos y consumidores de tomate y vino

En los próximos meses se realizará el proceso de búsqueda y selección de candidatos y el entrenamiento de los catadores. Se llevará a cabo en el Laboratorio de Análisis Sensorial, ubicado en la sede central del Parque Tecnológico de Tecnova.

Por parte de los candidatos, se requiere un grado de implicación importante, disponibilidad, y deseo de participar en este proyecto innovador en el ámbito andaluz.

La planificación del proyecto incluye jornadas de preselección de los candidatos, en las que se evaluará su disponibilidad de tiempo y la ausencia de factores que puedan alterar el correcto funcionamiento del trabajo.

A estas jornadas les seguirán sesiones de selección, en las que los candidatos trabajarán con distintos estímulos sensoriales y se evaluará su capacidad de respuesta.

A continuación está previsto trabajar con un grupo de 15 catadores, con los que se realizarán varias

sesiones de entrenamiento hasta conseguir una correcta evaluación de las principales características que definen la calidad del tomate. En estas sesiones, el objetivo es disminuir la variabilidad de las medidas realizadas por los componentes del panel de catadores, para garantizar evaluaciones sensoriales exactas y precisas.

Esta nueva oferta de Tecnova complementa el servicio de estudio de consumidores, como focus group, pruebas de aceptación, etc. De esta forma podemos ofrecer por un lado la valoración de la aceptación que el consumidor tiene de un determinado producto (información proporcionada por estudio de consumidores), y por otro lado la intensidad de cada parámetro de calidad (ej. aroma, firmeza, etc) que está relacionado con este grado de aceptación (información proporcionada por el panel de catadores entrenado).

Redacción