

ANÁLISIS SENSORIAL SEGÚN NORMA EN 1230:2002

Paper and board intended to come into contact with foodstuffs.- Sensory analysis

1.- DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA

- Muestra: NO ESTUCADO AHUESADO

2.- FABRICANTE

TORRASPAPEL, S.A; CONDAT SAS; y CARTIERE DEL GARDA SPA
(LECTA GROUP)

3.- CONDICIONES DE ENSAYO Y RESULTADOS

3.1 Ensayo de transferencia de olor por contacto indirecto:

- Fecha y lugar de realización: 23/05/2013
Secció d'Anàlisi Sensorial i Laboratori del Gust
Dpto. EQATA Universitat de Girona
Avda. Lluís Santaló s/n 17071 GIRONA
- Temperatura : 23 ± 2 °C
- Muestras encerradas 24 horas en balones sometidos a esta temperatura y en ausencia de luz
- Tiempo : 24 h
- Panel: 8 personas entrenadas
- Un balón por degustador, según norma

Resultados de los ensayos de alteración del olor

La intensidad del olor se puntúa según la siguiente escala:

- 0 = no se percibe ningún olor
- 1 = olor casi imperceptible y difícil de definir
- 2 = un ligero olor
- 3 = intensidad de olor media
- 4 = intensidad de olor fuerte

La tabla presenta el valor de la intensidad aromática en una escala de 0 a 4, de todas las notas obtenidas por los degustadores

Intensidad olor
1,7

3.2 Ensayo de transferencia de gusto por contacto indirecto:

- Fecha y lugar de realización: 23/05/2013
Secció d'Anàlisi Sensorial i Laboratori del Gust
Dpto. EQATA Universitat de Girona
Avda. Lluís Santaló s/n 17071 GIRONA
- Temperatura : 23 ± 2 °C
- Humedad relativa: 53 %
- Sustancia utilizada para el ensayo: chocolate
- Tiempo: 48 h
- Panel: 8 personas entrenadas
- Método de degustación: test triangular duplicado

Resultados de los ensayos de transferencia de gusto

La intensidad de la diferencia percibida se ha puntuado según la siguiente escala:

- 0 = no se percibe ninguna diferencia
- 1 = diferencia casi imperceptible y difícil de definir
- 2 = diferencia de intensidad ligera
- 3 = diferencia de intensidad media
- 4 = diferencia de intensidad fuerte

Nº respuestas que identifican diferencias	Intensidad (media)	Intensidad (mediana)
4	0,25	0,0

El número mínimo de respuestas correctas para poder concluir que ha habido diferencias significativas entre la muestra control y la muestra tratada para un nivel de significación del 5% sobre un total de 16 respuestas es de 10 respuestas según la norma UNE 87-008-92.

4.- CONCLUSIÓN

El test muestra que **no** existen diferencias significativas. Así pues, se puede concluir que, en las condiciones experimentales, la muestra **NO ESTUCADO AHUESADO** no puede transmitir por contacto indirecto un gusto anormal perceptible en la sustancia alimentaria de ensayo y que por tanto **es conforme** a la norma EN 1230:2002 de análisis sensorial para papel destinado a usos alimentarios.

Responsable del servicio



Josep Puig Serramitja
Dr. Ingeniero Industrial

Responsable de laboratorio



Elena Recas Planellas
Lic. Biología