

QUESOS ARGENTINOS BLANDOS Y SEMIBLANDOS: SU EVALUACIÓN SENSORIAL E INSTRUMENTAL. Estrella, Erika A., Gómez, M. Beatriz (Facultad de Bromatología, Universidad Nacional de Entre Ríos - UNER).

Con el objeto de caracterizar la textura de quesos argentinos, se formó un panel semientrenado. Se emplearon muestras de queso Port Salut regular, Port Salut diet y queso Mozzarella de primera marca comercial. Los descriptores elegidos para el análisis sensorial corresponden a cuatro grandes grupos de características visuales, características táctiles (grado de rugosidad de la superficie, grado de humedad de la superficie), características mecánicas (elasticidad, firmeza, desgranamiento, adherencia), características geométricas y otras características (solubilidad, impresión húmeda en la boca). El análisis de las encuestas permitió observar que todos los integrantes de la población usada presentaban características de voluntad, hábitos alimentarios y salud, adecuadas a la constitución del panel. Mediante la prueba del triángulo se pudo determinar que 27 jueces, eran capaces de diferenciar los quesos utilizados, seleccionándose para ser entrenados. La elección de los estándares se orientó según la Norma de la Comunidad Europea (EUR 18829, COST 1995) con una adaptación al mercado argentino. Se estudiaron la capacidad discriminatoria y la concordancia de juicio de los candidatos para cada descriptor. El análisis de la varianza de los resultados obtenidos por los jueces a lo largo de 5 sesiones muestra que se obtienen valores de F suficientemente altos como para afirmar que existen diferencias significativas ($p \leq 0,05$) entre las calificaciones dadas por los candidatos para todos los atributos. En el caso de la evaluación instrumental, se usaron cilindros de 21 mm de diámetro y 14 mm de altura, cortados mediante sacabocados de bronce y filos paralelos de acero inoxidable; se usó una máquina universal de testeo, definiéndose los ensayos a realizar: ensayos de compresión para la evaluación de curvas de fuerza-deformación y relajación; ensayos de análisis de perfil instrumental de textura (TPA); ensayos de punción con distintos diámetros.