

El análisis sensorial: aplicación al aceite de oliva

El **análisis organoléptico** de un producto es el examen de aquellas características susceptibles de ser percibidas por los órganos de los sentidos: olor, sabor, color, tacto y sonido. En el caso que nos ocupa, el aceite, el análisis organoléptico prescinde de:

- **Sonido.**
- **Color.** Los motivos básicos para excluir el color del análisis sensorial son:
 - Evitar sesgos psíquicos de los catadores. A un catador le puede gustar más un aceite de color verde que amarillo, y puede tender a valorar más positivamente el primero que el segundo.
 - El color de un aceite, aún siendo de una misma variedad y procedente de aceituna de la misma zona, varía a lo largo de la campaña. Los aceites provenientes de aceitunas verdes tienen características sensoriales diferentes de los aceites amarillos, provenientes de aceitunas más maduras. La observación del color induciría al catador a describirlo con determinadas características que puede no tener en realidad.

Por estos motivos las copas empleadas en el análisis organoléptico del aceite son de color azul, de modo que no es posible apreciar su coloración.

El análisis organoléptico del aceite se limita a la determinación del **flavor**, término que agrupa el sabor, el olor y el tacto en la cavidad bucal.

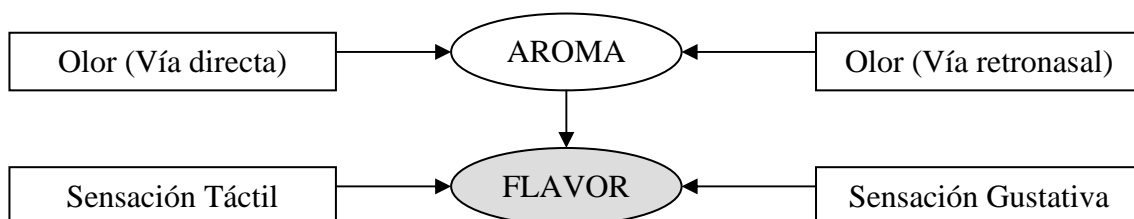


Ilustración. Componentes del flavor.

A continuación se detallan cada uno de los sentidos que intervienen en la determinación del flavor:

- 1. El sentido del gusto.** Se localiza en la cavidad bucal, fundamentalmente en la lengua. Sólo existen cuatro sabores fundamentales:
 - **Dulce.** Se percibe en la punta de la lengua. Alcanza su máxima intensidad cuando transcurre un segundo, disminuyendo progresivamente hasta desaparecer a los 10 segundos.
 - **Ácido.** Se detecta en los laterales de la lengua y en la base de ella. Se percibe también rápidamente, pero tiene mayor grado de persistencia.
 - **Salado.** Se percibe en los bordes laterales de la lengua. De comportamiento similar al anterior.
 - **Amargo.** Se detecta en la parte posterior de la lengua. Lento en su desarrollo, pero aumenta y se mantiene más tiempo en la boca una vez retirado el líquido de ésta.

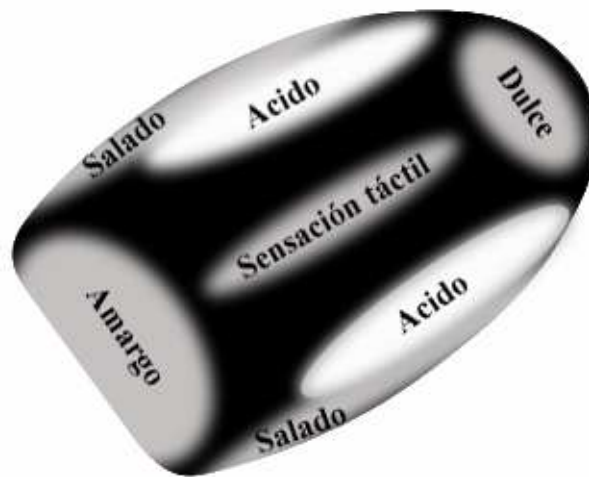


Ilustración. Zonas de percepción gustativa y táctil de la lengua.

2. **El sentido del tacto.** Las sensaciones táctiles que aparecen en la cavidad bucal se recogen en las terminaciones del nervio trigémino. Estas sensaciones son el picor, la astringencia, el metálico, etc.

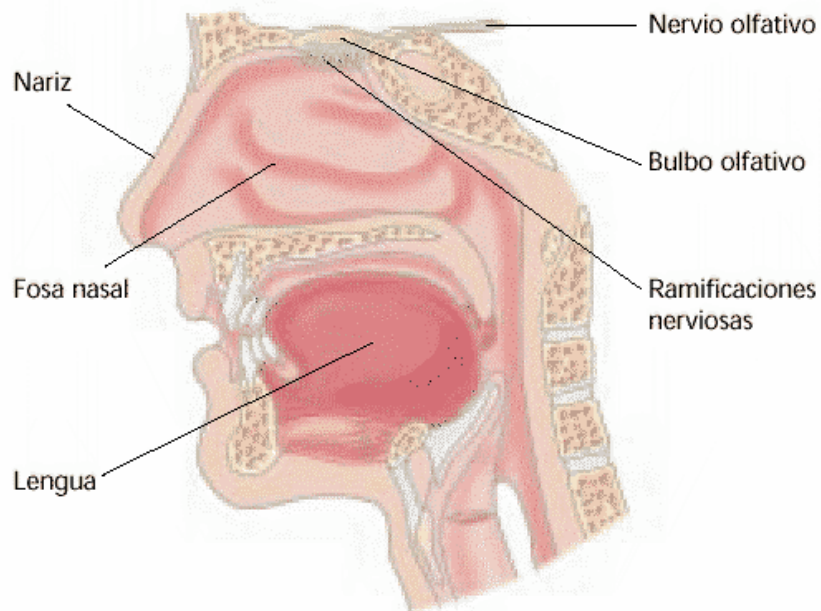
3. **El sentido del olfato.** La sensación de olor se debe a la interacción de sustancias volátiles que son solubles en la mucosa olfativa. Es sin duda el sentido más importante en el análisis sensorial:

- Es 10.000-20.000 veces más sensible que el sentido del gusto.
- Es capaz de distinguir más de 4.000 olores diferentes.
- Puede detectar sustancias en concentraciones tan bajas que no son detectadas por el cromatógrafo de gases.

El **aroma** de un producto se debe a la conjunción del:

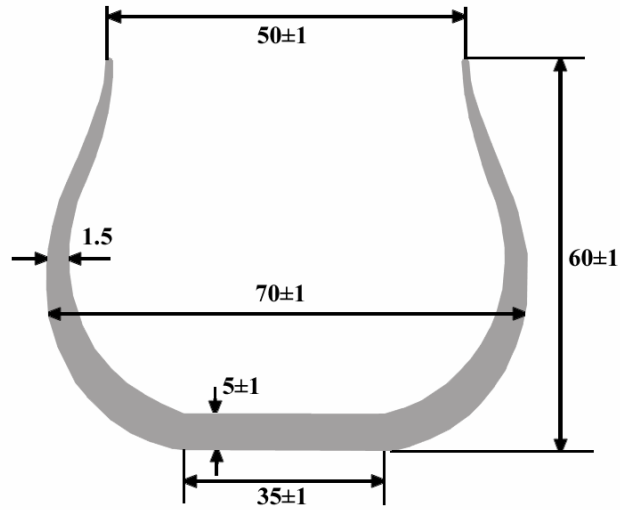
- Olor por vía directa. Paso de las sustancias volátiles desde el exterior, a través de las fosas nasales, hasta el bulbo olfativo.
- Olor por vía retronasal. Paso de las sustancias volátiles desde el interior de la boca hasta el bulbo olfativo.

EL OLFATO



Copa de cata

Ilustración. Dimensiones (mm) de la copa de cata de aceite.



Sala de cata. Cabinas.

Ilustración. Modelo tridimensional de una cabina de cata.

