

HERRAMIENTAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD SENSORIAL DEL JAMÓN

Vieira C. ¹, Casero, V.¹, García, J.J. ², Rodríguez M.J. ², Martínez B. ¹

¹Estación Tecnológica de la Carne. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. C. Filiberto Villalobos, 5, 37770 Guijuelo, Salamanca.

²Consejo Regulador de la Denominación de Origen Guijuelo. C. Filiberto Villalobos, 4, 37770 Guijuelo, Salamanca. vieallce@itacyl.es



1 Introducción y objetivo

Los Consejos Reguladores necesitan garantizar la calidad sensorial del producto.

UNE-EN-ISO/IEC 17025 para acreditación de paneles de Cata



Visión general de las herramientas utilizadas para asegurar la calidad sensorial de jamones de calidad diferenciada, teniendo en cuenta tanto el tipo de jamón como la descripción de sus características en los Pliegos de Condiciones.

2 Material y métodos



¿ Como consiguen las Figuras de Calidad de jamón ofrecer garantía de la calidad sensorial del producto?

- Revisión de los Sistemas de Certificación
- Revisión de Metodologías de evaluación sensorial



3 Resultados y discusión

Garantizar Calidad Sensorial

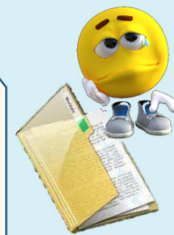
Entidades de certificación externa

Panel laboratorio acreditado para análisis sensorial por UNE-EN-ISO/IEC 17025



Existen laboratorios acreditados para análisis sensorial de jamón curado
No específicos para ibérico

Certificarse ellos mismos



Pliego de Condiciones

Características sensoriales muy generales

- Aspecto
- Olor (aroma)
- Flavor
- Sabor salado
- Textura

Escala discontinua de 6 puntos

D.O.P. Guijuelo



Análisis sensorial incluido en el marco de la acreditación de su Consejo Regulador (norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012)



Panel sensorial mixto entre la D.O.P. Guijuelo-Estación Tecnológica de la Carne (ITACYL)

Parámetros específicos de productos Ibéricos.

- Aspecto externo (untuosidad y color de la grasa, veteado)
- Olor y flavor (se evalúa el característico de los productos D.O.P. Guijuelo así como la rancidez)
- Sabor (se incluye el dulce)



4 Conclusiones

La información obtenida indica que la mayoría de los Consejos Reguladores de las Figuras de Calidad de jamón (D.O.P., I.G.P) para certificar la calidad sensorial de sus productos utilizan laboratorios externos acreditados por ENAC, realizando una "valoración organoléptica de jamón curado"

Agradecimientos

Los autores agradecen la financiación al proyecto INNOGUIJUELO (fondos FEADER) y al panel de cata por su colaboración.



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales.



XI Congreso Mundial Jamón
14-15-16 de Mayo 2012 | 2012