

## LEVANTAMIENTO DE DESCRIPTORES SENSORIALES EN CARNE BOVINA CON PANEL DE CONSUMIDORES DE CARNE UTILIZANDO LA METODOLOGÍA CATA

Rodrigo Morales, & Ignacio Subiabre.

Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA Remehue, Ruta 5 km 8, Osorno. [rmorales@inia.cl](mailto:rmorales@inia.cl)

### INTRODUCCIÓN

Los atributos sensoriales de la carne bovina en boca son muy importantes al momento volver a repetir la compra de carne por parte de los consumidores. En este sentido, la metodología CHECK-ALL-THAT APPLY (CATA) es un método simple para obtener información sobre los atributos sensoriales que permiten complementarla con percepción hedónica de los consumidores.

El objetivo del presente trabajo fue identificar, mediante metodología CATA, los atributos sensoriales que podrían emplearse para evaluar muestras de carne en estudios de consumidores.

### MATERIALES Y MÉTODOS

Para ello, se trabajó con un grupo de 14 expertos en carnes rojas, compuesto por cocineros, chef, amantes y estudiosos de la parrilla y la carne. Cada participante completó un cuestionario de 28 atributos sensoriales en carne bovina preseleccionados a partir de la literatura, más otras preguntas relacionadas con las preferencias y atributos de importancia de compra y preparación de carne. Este trabajo se realizó on-line usando la plataforma Google forms. Asimismo, se hicieron preguntas para caracterizar al grupo participante.

Marca todas las características sensoriales que busca en una carne cocinada (marque todas las opciones que corresponda)

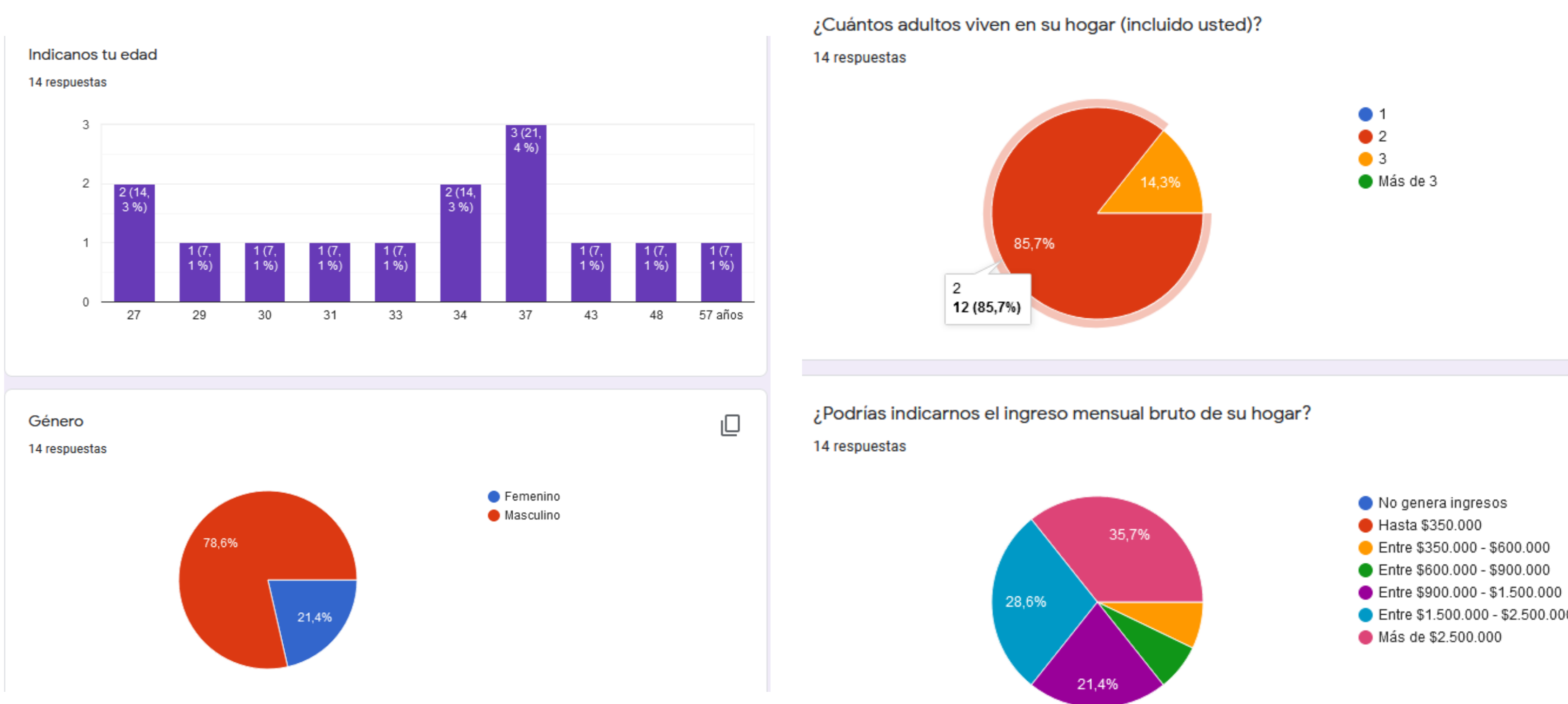
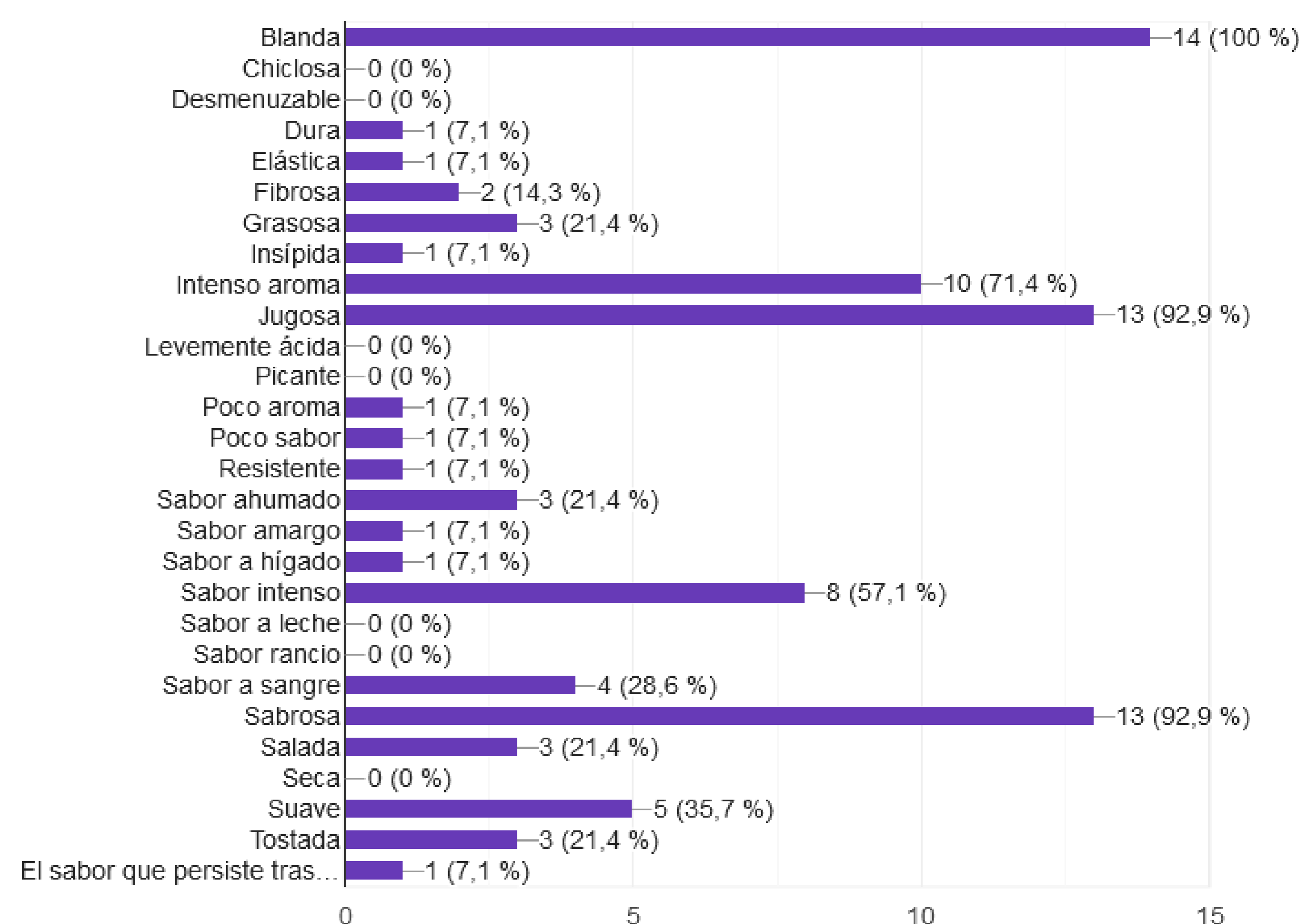
- Blanda
- Chiclosa
- Desmenuzable
- Dura
- Elástica
- Fibrosa
- Grasosa
- Insípida
- Intenso aroma
- Jugosa
- Levemente ácida
- Picante
- Poco aroma
- Poco sabor
- Resistente
- Sabor ahumado
- Sabor amargo
- Sabor a hígado
- Sabor intenso
- Sabor a leche
- Sabor rancio
- Sabor a sangre
- Sabrosa
- Salada
- Seca
- Suave
- Tostada

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En general los atributos sensoriales con mayor citados fueron: blanda (14), jugosa y sabrosa (13) con las mayores puntuaciones. Intenso aroma (10), Sabor intenso (8), suave (5), mientras que los sabores específicos tuvieron una menor preferencia: Sabor a sangre (4), tostada, sabor ahumado, grasosa (3).

Marca todas las características sensoriales que busca en una carne cocinada (marque todas las opciones que corresponda)

14 respuestas



### CONCLUSIONES

Se comprueba que los atributos más importantes están relacionados con textura, sabor y jugosidad de la carne. Estos atributos serán testeados en futuros estudios para permitir una mejor evaluación de los atributos sensoriales por parte de los consumidores.

**Agradecimientos:** El presente estudio fue financiado por Proyecto Núcleos INIA 2018-P09.

