



**Universidad del sureste**  
**Psicología y retos nutricionales.**  
**catedrático:Julibeth Martinez Guillen.**  
**Alumna: Karla**  
**Daniela Pinto Lara**  
**Unidad I**  
**In 3o cutrimestre**

Influencias sensoriales en la elección de alimentos.

¿Qué es?

El análisis sensorial es una disciplina muy útil para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos

Hace referencia al juicio que hará el individuo, si le gusta o no y la descripción de sus características

¿Qué es?

El análisis sensorial de los alimentos es un instrumento eficaz para el control de calidad y aceptabilidad de un alimento

debe cumplir los requisitos mínimos de higiene, inocuidad y calidad del producto

Condiciones

es necesario que se den las condiciones adecuadas (tiempo, espacio, entorno) para que éstas no influyan de forma negativa en los resultados

el análisis se realiza con el fin de encontrar la fórmula adecuada que le agrade al consumidor

Recien nacidos

prefieren de forma innata determinados alimentos.

prefieren las sustancias de sabor dulce (Desor, Maller y Turner, 1973) y la sal (Denton, 1982) informa

Influencias sensoriales en la elección de alimentos.

## Bibliografía

Universidad del Sureste, Antología de psicología y retos nutricionales, pp 62-64