

SUPER NOTA UNIDAD 3

Mendoza Chilel Angel Joel

Universidad del Sureste

Lic. en Nutricion

3er. Cuatrimestre

L.N. Luna Gutiérrez Patricia del Rosario

Tapachula, Chiapas a 05 de Julio del 2025

VALORACION SENSORIAL

VALORACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS

Qué es?

Es la evaluación de las propiedades organolépticas de los alimentos (aparencia, aroma, sabor, textura y sonido) a través de los sentidos, para determinar calidad, frescura y aceptación del consumidor.



Sentidos involucrados

Vista: Percibe color, forma y brillo, generando expectativas de calidad y frescura.

Olfato: Detecta aromas, influye en la percepción del sabor y el apetito. Su sensibilidad varía por edad, sexo y estado fisiológico.

Gusto: Identifica sabores básicos (dulce, salado, ácido, amargo, umami), su intensidad y armonía.

Tacto: Evalúa textura y consistencia, tanto al manipular como al masticar el alimento.

Oído: Sonidos al masticar o manipular influyen en la percepción de frescura y calidad.



Influencia Fisiológica

Sistema neuroendocrino: El hipotálamo regula hambre y saciedad mediante señales sensoriales y hormonales (insulina, leptina, orexina).

Fase cefálica: La percepción sensorial anticipa la ingesta, estimulando secreción de insulina y preparando el cuerpo para recibir nutrientes.

Preferencias innatas: Tendencia evolutiva a preferir sabores dulces y salados (alta energía), y rechazar amargos o ácidos (posible toxicidad).



Influencia Psicobiológica

Sistema de recompensa: Los alimentos palatables activan circuitos cerebrales de placer, influyendo en la elección y cantidad consumida.

Aprendizaje y experiencia: Preferencias y aversiones se moldean por experiencias previas y contexto cultural.

Estado emocional y cognitivo: El hambre, el ayuno y las emociones alteran la percepción sensorial y la atracción por ciertos alimentos.

Métodos de evaluación

Objetivos: Instrumentos de medición para color, textura, aroma (ej. espectrofotómetro, texturómetro).

Subjetivos: Paneles de catadores entrenados o pruebas con consumidores para evaluar aceptación y preferencias.



BIBLIOGRAFIA

- Schifferstein, H. N. J., & Desmet, P. M. A. (2018). Methods for evaluating emotions evoked by food experiences: A literature review. *Frontiers in Psychology*, 9, 911.
<https://doi.org/10.3389/fpsyg.2018.00911> frontiersin.org
- Sokol, N. M., Ballester, J., & Spence, C. (2022). Influence of sensory properties in moderating eating behaviors and food intake. *Frontiers in Nutrition*, 9, 841444.
<https://doi.org/10.3389/fnut.2022.841444> frontiersin.org
- Moranges, M., Plantevit, M., & Bensafi, M. (2024). Peripheral nervous system responses to food stimuli: Analysis using data science approaches [Preprint]. arXiv.
<https://doi.org/10.48550/arXiv.2405.15810> arxiv.org+1frontiersin.org+1