



*Laboratorio de Estudios Sensoriales- GrupoSens
Grupo de investigación AGR-020 de la Junta de Andalucía*

Laboratorio de Estudios Sensoriales



Laboratorio de Estudios Sensoriales GRUPOSens- AGR020

Prof. Hortensia Galán Soldevilla

Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos-UCO



*Laboratorio de Estudios Sensoriales- GrupoSens
Grupo de investigación AGR-020 de la Junta de Andalucía*



QUIENES SOMOS

GrupoSens

- 3 Doctores pertenecientes a la Universidad de Córdoba y a la Empresa pública
- 1 Licenciado que realiza su actividad en la Empresa privada
- 1, Técnico Especialista de Laboratorio
- Becarios y Colaboradores de investigación





*Laboratorio de Estudios Sensoriales- GrupoSens
Grupo de investigación AGR-020 de la Junta de Andalucía*



NUESTRAS ACTIVIDADES

GrupoSens

- Estudios de olor y aroma
- Formación de paneles de cata





Laboratorio de Estudios Sensoriales- GrupoSens
Grupo de investigación AGR-020 de la Junta de Andalucía



EL ANALISIS SENSORIAL

- **Disciplina Científica**
- Examen de las **características** de los **alimentos** que se perciben por los **sentidos**
- El **hombre** el **instrumento** de medida (panel de cata)
- Utiliza **métodos normalizados** de análisis (ISO).
Respuestas objetivas que se puedan someter a tratamientos estadísticos.



Laboratorio de Estudios Sensoriales- GrupoSens
Grupo de investigación AGR-020 de la Junta de Andalucía

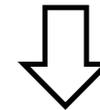
Laboratorio de Estudios Sensoriales



IMPORTANCIA DEL ANALISIS SENSORIAL



EVALUA
EL ALIMENTO



CONSUMIDOR





*Laboratorio de Estudios Sensoriales- GrupoSens
Grupo de investigación AGR-020 de la Junta de Andalucía*

Laboratorio de Estudios Sensoriales



GrupoSens

**Asociación española de
Profesionales del Análisis
Sensorial**



Asociación Española
de Profesionales
del Análisis Sensorial

**Comité Científico de
Normas UNE y ISO**





Laboratorio de Estudios Sensoriales- GrupoSens
Grupo de investigación AGR-020 de la Junta de Andalucía



LINEAS DE INVESTIGACION

- **Olor y aroma** de los alimentos
- **Caracterización** de productos y estudio de **vida útil** sensorial
- El estudio de las **modificaciones** de los **perfiles sensoriales** por **cambios** en equipos y/o líneas de **proceso**.
- Estudios de **consumidores**



Laboratorio de Estudios Sensoriales- GrupoSens
Grupo de investigación AGR-020 de la Junta de Andalucía



INVESTIGACION: PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- *Desarrollo y aplicación de nuevas soluciones tecnológicas para la mejora del procesado, calidad, conservación y comercialización de los productos Pesqueros- CONSERVAPESCA. CDTI (2012-2014)*
- *Estudio del potencial de variedades de calabacín cultivadas en Almería para su transformación a un producto IV Gama. INIA. (2009-2012)*
- *Alimentos de Andalucía para la Salud (AL-ANDSALUD): Desarrollo de Soluciones Alimentarias para Requerimientos nutricionales. CDTI. (2009-2012)*



*Laboratorio de Estudios Sensoriales- GrupoSens
Grupo de investigación AGR-020 de la Junta de Andalucía*



SERVICIOS A LA INDUSTRIA

- Certificación de calidad de alimentos (sellos de calidad)
- Desarrollo de perfiles sensoriales de nuevos productos
- Estudio de la vida útil sensorial de los productos
- Asesoramiento para el diseño e instalación de salas de cata (ISO)
- Programas de formación de catadores para productos específicos (ISO)
- Estudios de aceptación de productos



Laboratorio de Estudios Sensoriales- GrupoSens
Grupo de investigación AGR-020 de la Junta de Andalucía

Laboratorio de Estudios Sensoriales



SERVICIOS A LA INDUSTRIA

Denominación de Origen Protegida



COVAP



OLEUM VIRIDE





Laboratorio de Estudios Sensoriales- GrupoSens
Grupo de investigación AGR-020 de la Junta de Andalucía



INSTALACIONES

LABORATORIO SENSORIAL;

- *Sala de cata* con diez cabinas individuales normalizada según ISO 8589:2007
- *Sala de reuniones* para paneles abiertos
- *Oficinas* para el procesado de datos
- *Sala de preparación de muestras y cocina anexa*



Laboratorio de Estudios Sensoriales- GrupoSens
Grupo de investigación AGR-020 de la Junta de Andalucía

Laboratorio de Estudios Sensoriales



INSTALACIONES



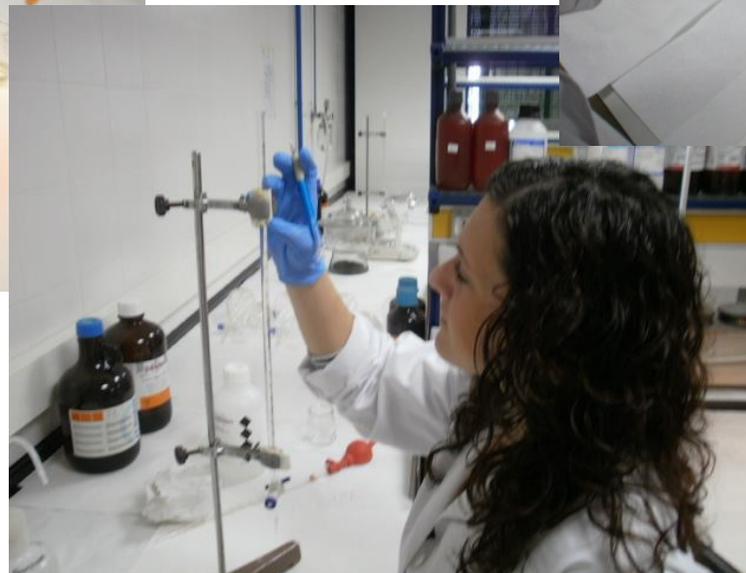


Laboratorio de Estudios Sensoriales- GrupoSens
Grupo de investigación AGR-020 de la Junta de Andalucía

Laboratorio de Estudios Sensoriales



INSTALACIONES: LABORATORIO DE ANALISIS FISICO-QUIMICO





*Laboratorio de Estudios Sensoriales- GrupoSens
Grupo de investigación AGR-020 de la Junta de Andalucía*



PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

REVISTAS INTERNACIONALES:

- J Food Quality and Preference,
- Journal of Agricultural and Food Chemistry
- Food Chemistry
- Meat Science
- Grasas y Aceites,
- Internacional Journal of Food Science and Technology,

CONGRESOS:

- Congreso Nacional de Ingeniería y Tecnología de Alimentos
- European Conference on Sensory and Consumer Research.
- Pangborn Sensory Science Symposium.



Laboratorio de Estudios Sensoriales- GrupoSens
Grupo de investigación AGR-020 de la Junta de Andalucía

Laboratorio de Estudios Sensoriales



GRACIAS