

NOTA IMPORTANTE:

La entidad sólo puede hacer uso de esta norma para si misma, por lo que este documento NO puede ser reproducido, ni almacenado, ni transmitido, en forma electrónica, fotocopia, grabación o cualquier otra tecnología, fuera de su propio marco.

ININ/ Oficina Nacional de Normalización

EVALUACION SENSORIAL. VOCABULARIO (ISO 5492:1992, IDT)

Sensory analysis. Vocabulary

ICS: 67.240; 01.040.67

1. Edición

Mayo 2002

REPRODUCCION PROHIBIDA

Oficina Nacional de Normalización (NC) Calle E No. 261 Vedado, Ciudad de La Habana.
Teléf.: 830-0835 Fax: (537) 33-8048 E-mail: nc@ncnorma.cu

Prefacio

La Oficina Nacional de Normalización (NC), es el Organismo Nacional de Normalización de la República de Cuba que representa al país ante las Organizaciones Internacionales y Regionales de Normalización.

La preparación de las Normas Cubanas se realiza generalmente a través de los Comités Técnicos de Normalización. La aprobación de las Normas Cubanas es competencia de la Oficina Nacional de Normalización y se basa en evidencias de consenso.

Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia (IIIA) – MINAL
Centro Nacional de Inspección de la Calidad (CNICA) – MINAL
Unión Láctea – MINAL
Unión de vegetales – MINAL
Unión cárnica – MINAL Unión confitera – MINAL
Unión Molinera – MINAL
Asociación cervecera (ACER)– MINAL
Unión de bebidas y refrescos - MINAL
Instituto de Farmacia y Alimentos (IFAL) – Universidad de la Habana
Centro de Investigaciones pesqueras (CIP) – MIP
Laboratorio Cuba Control S.A
Gerencia Santa Cruz. Cuba Ron S.A
Formatur (Mintur)
Instituto Medicina veterinaria – MINAGR
Instituto Nacional de Higiene de los Alimentos INHA- MINSAP
Oficina Territorial de Normalización (OTN)
Instituto de Investigaciones de Normalización (ININ)
Oficina Nacional de Normalización ONN

Esta norma sustituye a la NC 23-34:87

© NC, 2003

Todos los derechos reservados. A menos que se especifique, ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida o utilizada por alguna forma o medios electrónicos o mecánicos, incluyendo las fotocopias o microfilmes, sin el permiso previo escrito de:

**Oficina Nacional de Normalización (NC).
Calle E No. 261 Ciudad de La Habana, Habana 3. Cuba.**

Impreso en Cuba

Indice

OBJETO. PRINCIPALES ENTIDADES INTERESADAS	IV
1 TÉRMINOS GENERALES	V-VII
2 TÉRMINOS RELATIVOS A LOS SENTIDOS	VII-IX
3 TÉRMINOS RELATIVOS A LOS ATRIBUTOS ORGANOLEPTICOS	IX-XV
4 TERMINOS RELATIVOS A LOS MÉTODOS	XV-XVII
INDICE ALFABÉTICO	XVIII-XX

EVALUACION SENSORIAL. VOCABULARIO

Objeto

Esta norma define los términos fundamentales relacionados con los análisis sensoriales. Es aplicable a todos los sectores industriales en los que se pueda realizar la evaluación de sus productos por medio de los sentidos. Las formas gramaticales de los términos han sido indicadas cuando se ha considerado que podía ser de utilidad. Esta norma es aplicable a todos los sectores industriales en los que se pueda realizar la evaluación de sus productos por medio de los sentidos.

Los términos y sus definiciones están clasificados bajo los títulos siguientes:

- 1 Términos Generales
- 2 Términos relativos a los sentidos
- 3 Términos relativos a los atributos sensoriales
- 4 Términos relativos a los métodos

1 TERMINOS GENERALES

1.1 análisis sensorial: Exámen de atributos organolépticos de los productos mediante los sentidos

1.2 sensorial (adj.): Relativo al uso de los sentidos

1.3 organoléptico: (adj.) Relativo a un atributo de un producto, perceptible por los órganos sensoriales.

1.4 sensación (sust) : Reacción resultante de una estimulación sensorial

1.5 evaluador (sensorial): (sust) Cualquier persona que tome parte de un ensayo sensorial.

NOTA : un evaluador simple es una persona que no reúne ningún criterio particular, un evaluador iniciado es una persona que ya ha participado en un ensayo sensorial.

1.6 evaluador sensorial: Evaluador seleccionado por su habilidad para realizar un ensayo sensorial

1.7 experto: (sust) En sentido general es una persona que a través de conocimientos o experiencias es capaz de dar opiniones en el campo alrededor del cual ha sido consultado. En el análisis sensorial hay dos tipos de expertos. El evaluador experto y el evaluador experto especializado.

1.7.1 evaluador experto: Evaluador seleccionado con un alto grado de sensibilidad, el cual ha sido adiestrado en la aplicación de la metodología sensorial, que lo hace capaz de realizar evaluaciones sensoriales de los productos en forma consistente y repetible.

1.7.2 evaluador experto especializado: Evaluador experto que tiene la experiencia adicional de un especialista en el producto y/o proceso y/o mercadeo, es capaz de realizar un análisis sensorial de los productos, evalúa efectos y variaciones relacionadas con las materias primas, fórmulas, procesos, almacenamiento, envejecimiento, etc.

1.8 panel (sust): grupo de personas seleccionadas para participar en una prueba sensorial. Término permisible: jurado, comisión de evaluación sensorial.

1.9 consumidor (sust): Persona que usa o puede usar un producto.

1.10 degustador(sust): Evaluador, evaluador experto, o evaluador experto seleccionado que evalúa los atributos organolépticos de un producto principalmente con la boca.

NOTA: El término “taster” es tomado de la traducción como el término francés “degustateur” sin embargo no deberá ser usado como sinónimo del término evaluador.

1.11 degustación (sust): Operación que consiste en analizar y apreciar las características organolépticas de un producto y en particular de sus características olfato- gustativas.

1.12 atributo (sust): Elementos perceptibles que conforman una Característica.

1.13 aceptabilidad (Sust): Grado en que un estímulo es juzgado como agradable o desagradable.

1.14 aceptación: (sust) Acto individual o colectivo de encontrar que un producto responde satisfactoriamente a sus expectativas.

1.15 preferencia (sust): Expresión del estado emocional o reacción de un evaluador que lo lleva a encontrar un producto mejor que otro u otros.

1.16 aversión (sust): Sensación de repulsión provocada por un estímulo.

1.17 Discriminación (Sust): Acción de diferenciar cualitativa y/o cuantitativamente dos o más estímulos.

1.18 apetito : (sust) Estado fisiológico y psicológico expresado por el deseo de comer y/o beber.

1.19 apetitoso (Adj.): Describe un producto capaz de excitar el apetito del individuo.

1.20 palatabilidad (Sust): Calidad de un producto que lo hace grato al paladar.

1.21 hedónico (Adj.): Relativo al gusto o disgusto.

1.22 psicofísica (Sust): Estudio de la relación entre estímulos medibles y las correspondientes respuestas sensoriales.

1.23 olfatometría : (sust) Medición de la respuesta de los evaluadores a un estímulo olfativo.

1.24 odorimetría: Medición de las propiedades olorosas de las sustancias o de las sensaciones olfativas. Término permisible: olfatometría.

1.25 Olfatómetro (sust). Aparato utilizado para presentar estímulos olfativos a los evaluadores bajo condiciones reproducibles.

1.26 sustancias olorosas (Sust): Productos cuyos volátiles pueden ser percibidos por los nervios olfatorios y por el cerebro.

1.27 calidad organoléptica: Conjunto de caracteres organolépticos inherentes de un producto proceso o servicio que permite apreciarlo como igual , mejor o peor que los restantes de su clase.

1.28 Factor de calidad: Una propiedad o característica seleccionada entre otras para evaluar la calidad global de un producto.

1.29 producto (sust): Sustancia comestible o no, la cual puede ser evaluada por Análisis Sensorial, ejemplo: productos alimenticios, cosméticos, productos textiles.

2 TERMINOLOGIA RELATIVOS A LOS SENTIDOS

2.1 receptor (sust): Parte específica de un órgano sensorial que es capaz de responder a un estímulo particular.

2.2 estímulo (sust):. Cualquier agente, capaz de excitar a un receptor.

2.3 percepción (sust):. Toma de conciencia por efecto de un estímulo sensorial simple o complejo.

2.4 gusto (sust). Sensaciones percibidas por el órgano del gusto cuando es estimulado por ciertas sustancias solubles. Atributo de productos que originan sensaciones gustativas. El término "gusto" no debe ser usado para designar la combinación del gusto con el olfato ni sensaciones debido al trigémino, los cuales son designados por el término olfato – gustativo (ver 3.17) Si en lenguaje informal, este término se utiliza en este sentido debe asociarse con un término calificativo, esto es, sabor a moho, sabor a fresa, sabor a corcho.

2.5 gustativo (adj): Relativo al sentido del gusto

2.6 gustación (sust):. Función del sentido del gusto. Acción y efecto de gustar.

2.7 olfativo (adj) . Perteneciente al sentido del olfato.

2.8 oler (verbo). Acción de percibir un olor

2.9 tacto (sust): 1) Sentido táctil.
(2) Reconocimiento de la forma y el estado de un producto por medio del contacto directo de él con la piel.

2.10 visión (Sust)

- (1) Sentido de la vista
- (2) Discriminación de diferencias en el mundo exterior a través de impresiones sensoriales producidas por las radiaciones visibles.

2.11 sensibilidad (Sust). Aptitud de los órganos de los sentidos para percibir, identificar y/o distinguir cualitativa y/o cuantitativamente uno o varios estímulos.

2.12 intensidad: (Sust)

1. Magnitud de la sensación percibida.
2. Magnitud del estímulo que provoca la sensación percibida

2.13 cinestesia: (Sust.) Conjunto de sensaciones resultantes de ejercer una presión sobre una muestra por un movimiento muscular (por ejemplo, presión ejercida con los dedos en el caso de un queso, o mordisco en el caso de una manzana).

2.14 adaptación sensorial: Modificación temporal de la sensibilidad de un órgano de los sentidos debido a la actuación de un estímulo continuado o repetido.

2.15 fatiga sensorial: Forma de adaptación sensorial, que se corresponde con una disminución de la sensibilidad.

2.16 ageusia (Sust): Falta de sensibilidad al estímulo gustativo, la ageusia puede ser total (todos los estímulos) o parcial (uno o varios estímulos) y permanente o temporal.

2.17 anosmia (Sust): Pérdida de la sensibilidad al estímulo olfativo. La Anosmia puede ser total (todos los estímulos) o parcial (uno o varios estímulos) y permanente o temporal.

2.18 hiperosmia (Sust): Anomalía del sentido del olfato que se traduce en un descenso de los umbrales de percepción y en un aumento de la intensidad percibida.

2.19 hiposmia (Sust). Disminución relativa de la sensibilidad olfativa

2.20 dicromatismo (Sust): Anomalía de la visión de los colores, caracterizada por una percepción significativamente diferente de la de un observador normalizado.

2.21 sensación seudotérmica: Calor o frío, producida por ciertas sustancias sin relación con la temperatura de las mismas. Por ejemplo: la pimienta o capsaicina produce una sensación de calor y la menta o mentol, produce una sensación de frío.

2.22 sensaciones trigeminales: Sensaciones de agresividad o irritación, (ésta última en ocasiones no aparece) percibidas en la boca o en la garganta (ej. el ají picante, la pimienta)

2.23 antagonismo (Sust): Acción conjunta de dos o más estímulos de cuya combinación resulta una sensación menor que la esperada del efecto de cada uno por separado (ver 2.24).

2.24 sinergismo (Sust): Acción conjunta de dos o más estímulos, de cuya combinación resulta una sensación más intensa que la que cabría esperar si dichos estímulos fueran considerados cada uno por separado.

2.25 enmascaramiento (Sust) : Disminución de la intensidad o cambio en la percepción cualitativa de un estímulo por la acción simultánea de otro, ej. Ají picante, la pimienta..

2.26 efecto de contraste: Aumento de la respuesta debido a las diferencias existentes entre dos estímulos simultáneos o consecutivos.

2.27 efecto de convergencia: Disminución de la respuesta debido a las diferencias existentes entre dos estímulos simultáneos o consecutivos.

2.28 Umbral (Sust): Valor a partir del cual empiezan a ser perceptibles los efectos de un estímulo, constituye una medida práctica de la sensibilidad de los receptores. Se utiliza con un término calificativo (ver 2.29 a 2.34).

2.29 umbral de detección (umbral de percepción): La mínima cantidad de estímulo necesario para producir una respuesta sensorial no necesariamente identificada.

2.30 umbral de identificación (umbral de reconocimiento): Cantidad mínima de estímulo que permite identificar la sensación percibida (tiene una probabilidad de detección de 0.5).

2.31 umbral diferencial: la mínima intensidad de un estímulo por el cual un evaluador asignará el mismo valor cada vez que sea presentado en un porcentaje especificado, casi siempre es 0.75.

NOTA: En español este umbral se designa a menudo por “DL” (umbral diferencial) y el intervalo por “JND” (just noticeable difference).

2.32 umbral final (umbral de saturación). Cantidad máxima de estímulo por encima del cual no se perciben diferencias de intensidad de la sensación.

2.33 sub-umbral; subliminal(adj). Califica un estímulo menor que el umbral considerado.

2.34 supra-umbral; supraliminal (adj). Califica un estímulo mayor que el umbral considerado

3. Terminología relativa a los atributos organolépticos

3.1 ácido (gusto) (adj.): Describe el sabor básico producido por solución acuosa de la mayoría de los ácidos, Ej. ácido Cítrico, Tartárico

3.2 acidez: (sust) Propiedad organoléptica de sustancias puras o de mezclas cuya degustación produce un gusto ácido

3.3 acidulado: (adj) (arcaico) Describe un producto cuyo gusto es ligeramente agrio

3.4 agrio: (adj) Describe una sensación gustativa compleja, debido generalmente a la presencia de ácidos orgánicos. El término “agrio” no debe ser usado como sinónimo del gusto primario ácido.

3.5 Agrura (sust) (carácter de agrio) (sust): Atributo Organoléptico de sustancias o mezclas que producen sensación agria.

3.6 Agriado (adj): Describe un producto que es ligeramente agrio (ver 3.4) o que muestra signos de fermentación ácida.

3.7 Amargo (gusto) : (adj) Describe el gusto elemental producido por soluciones acuosas de diversas sustancias tales como la quinina, algunos otros alcaloides y cafeína.

3.8 Amargor (sust) :Atributo organoléptico de sustancias o mezclas cuya degustación produce un gusto amargo

3.9 salado (adj): Describe el gusto básico producido por soluciones acuosas de varias sustancias tales como el cloruro de sodio.

3.10 salinidad (gusto) (sust): Atributo Organoléptico de sustancias o mezclas que producen el sabor salado

3.11 Dulce (gusto): (adj) Describe el gusto básico provocado por soluciones acuosas de sustancias naturales o artificiales, tales como la sacarosa, sacarina, aspartame, etc.

3.12 Dulzor (gusto)(sust): Atributo organoléptico de sustancia puras o de mezclas cuya degustación produce un gusto dulce.

3.13 Alcalino (gusto): (adj) Describe el gusto elemental producido por solución acuosa de sustancias alcalinas.

3.14 Alcalinidad (sust) : Atributo Organoléptico de sustancias puras o mezclas que producen el gusto alcalino

3.15 astringente (adj): Describe un producto que causa contracción, estiramiento o fruncimiento de la piel o la superficie de la mucosa de la boca y crea una sensación de sequedad en la boca. Productos característicos. Té fuerte, ruibarbo, vino rojo seco etc.,

3.16 astringencia (sust) : Atributo Organoléptico de sustancias o mezclas que producen la sensación de astringencia, como el banano verde.

3.17 sensación olfato – gustativa (Flavor) (sust): Combinación compleja de las sensaciones olfativas, gustativas y trigeminales percibidas durante la degustación. El Flavor puede estar influido por efectos táctiles, térmicos, dolorosos y/o cinestésicos.

3.18 sensación olfato – gustativa no característica: casi siempre asociado con el deterioro o transformación del producto

3.19 olor atípico: Oloro característico, ajeno al producto, generalmente asociado con el deterioro o transformación de la muestra.

3.20 Sensación olfato gustativo atípico: olor o sabor extraño al producto asociado a factores externos

3.21 gusto (sust). ver 2.4

3.22 gusto básico (sust): Cualquiera de los sabores reconocidos como ácido amargo, salado, dulce, alcalino umami (glutamato sódico) y metálico

3.23 sávido: (adj.)(arcaico) Describe un producto que tiene sabor.

3.24 sensación olfato-gustativo carente: Describe un producto que no tiene sensación olfato - gustativa.

3.25 insípido: (adj.) Describe un producto que tiene un nivel mucho mas bajo de sabor que el esperado

3.26 desabrido (soso): (adj.) Describe un producto olfato – gustativo débil y sin carácter.

3.27 neutro: (adj.) Describe un producto sin ninguna característica distintiva.

3.28 vacío (insípido): (adj.)Describe un producto cuya percepción esta por debajo del nivel sensorial esperadol.

3.29 Potenciador (adj): (acentuador) del sabor o del gusto: Sustancia que intensifica, sin poseerlo, el sabor o el gusto de ciertos productos.

3.30 sensaciones bucales (adj): Una experiencia mezclada, derivada de sensaciones en la boca que se relacionan con propiedades físicas (Ej. Densidad, viscosidad) o químicas (ej. Astringencia, frío, etc.) de un estímulo. Panelistas entrenados diferencian las sensaciones físicas como propiedades texturales y las sensaciones químicas como propiedades de sabor.

3.31 sabor residual (regusto) (sust): Sensación olfativa y/o gustativa que ocurre después de la deglución o eliminación del producto, y que difieren de las sensaciones percibidas mientras el producto está en la boca.

3.32 persistencia (sust): Sensación olfativa gustativa similar a la que era percibida mientras el producto estaba en la boca y la cual continúa un periodo mensurable de tiempo.

3.33 aroma(sust): Sensación de olor con una connotación placentera que se percibe por vía nasal directa o indirecta por vía retronasal.

3.34 olor(sust): conjunto de sensaciones percibidas principalmente por el órgano olfativo cuando inspira determinadas sustancias volátiles.

3.35 nota (sust) : Rasgo peculiar e identificable de un olor o una sensación olfato – gustativa

3.36 nota atípica: Nota generalmente asociada con el deterioro o transformación del producto.

3.37 aspecto, apariencia (sust): Todos los atributos visibles de una sustancia u objeto.

3.38 Consistencia (sust): Flujo de atributo detectados por la estimulación de los receptores mecánicos y táctiles, especialmente en la región de la boca.

3.39 cuerpo. (sust) Sensación textural, riqueza del flavor e impresión de consistencia dada por un producto sólido o líquido.

3.40 brillante: (adj.) Describe el aspecto de un producto que lo asemeja a una superficie pulida que muestra reflejos luminosos.

3.41 color(sust): 1-Sensación producida por la estimulación de la retina por los rayos de luz de varias Longitudes de Onda.

2- Atributo de los productos que provoca sensación de color

3.42 tono, matiz (sust): Propiedad del color que corresponde a variaciones en longitud de onda.

3.43 saturación (de un color) (sust): Grado de pureza de un color

3.44 luminosidad (sust): Grado de claridad u oscuridad de un color comparado con un gris neutral en la escala comprendida del negro absoluto al blanco absoluto.

3.45 transparente: (adj.) Describe un objeto que deja pasar la luz y permite distinguir las imágenes a su través.

3.46 translucido: (adj.) Describe un objeto que deja pasar la luz pero no permite distinguir las imágenes a su través.

3.47 opaco: (adj.) Describe un objeto que no permite el paso de la luz.

3.48 bouquet (galicismo) (sust): Grupo de notas olfativas específicas que permite la caracterización de un producto (vinos, alcoholes etc.)

3.49 ardiente: (adj.) Describe un producto que causa una sensación de calor en la cavidad bucal (como la producida por el alcohol y el ají picante)

3.50 punzante: (adj.) Describe un producto que causa una sensación aguda en las membranas mucosas bucales y nasales Ej: el vinagre, mostaza

3.51 textura (sust): Conjunto de propiedades mecánicas, geométricas y de superficie de un producto perceptible por los mecano-receptores, los receptores táctiles y donde sea apropiado visuales y auditivos.

Las propiedades mecánicas son aquellas relacionadas con la reacción del producto a una fuerza. Hay cinco características elementales: dureza, cohesividad, viscosidad, elasticidad y adhesividad.

Los atributos geométricos son aquellos relacionados con el tamaño, forma y distribución de las partículas en el producto. Los atributos de superficie son aquellos relacionados con las sensaciones producidas por el contenido de humedad y/o grasa. En la boca está también relacionado con el modo en que estos constituyentes son liberados.

3.52 Dureza (sust): Atributo mecánico textural relacionado con:

La fuerza requerida para lograr una deformación o penetración de un producto.
En la boca esto se percibe por la compresión del producto entre los dientes (sólido) o entre la lengua y el paladar (semi-sólido).

Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de dureza son los siguientes:

Blando: Nivel bajo Ej. queso crema
Firme: Nivel moderado Ej. aceituna
Duro : Nivel alto Ej: caramelo duro

3.53 Cohesividad (sust) : Atributo mecánico textural, relacionado con la cohesividad y la fuerza necesaria para romper un producto en migajas o piezas, incluye la propiedad de fracturabilidad (3.54), masticabilidad (3.55), y gomosidad (3.56).

3.54 Fracturabilidad (sust): Atributo mecánico textural relacionado con la cohesividad y la fuerza necesaria para romper un producto en migajas o pedazos.
Esto se evalúa apretando súbitamente un producto entre los incisivos (dientes frontales) o los dedos.

Los principales adjetivos relacionados con la fragilidad son:

- desmenuzable (nivel bajo), Ej polvorón (tortica de Morón)
- muy desmenuzable (nivel alto) Ej hojaldre, galletas
- Crocante (nivel moderado), ej. Manzana, zanahoria cruda
- Quebradizo Ej. Galleta de soda, queso grana
- crujiente(resistente a los incisivos) Ej. Corteza de pan

3.55 masticabilidad (sust): Propiedad mecánica de la textura relacionada con la cohesividad, el tiempo necesario y el número de masticaciones requeridas para dejar un producto sólido listo para ser tragado.

Los principales adjetivos correspondientes a diferentes niveles de masticabilidad son:

Tierno: Nivel bajo Ej: Pettit pois fresco
Masticable: Nivel medio Ej Chiclet
Correoso: Nivel elevado Ej carne de res dura

3.56 gomosidad (sust) : Atributo mecánico textural relacionado con la cohesividad de un producto tierno. En la boca esto se relaciona con el esfuerzo requerido para desintegrar a un estado adecuado para la deglución.

Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de gomosidad son los siguientes:

- Galleta dulce, quebradiza, hecha con mantequilla, nivel bajo
- Pastoso, nivel medio Ej Puré de papas
- Gomoso, nivel alto, Ej. Engrudo, gelatina comestible

3.57 viscosidad (sust): Atributo mecánico textural relacionado con la resistencia a fluir. Se corresponde con la fuerza requerida para aspirar un líquido desde una cuchara sobre la lengua, o para extenderlo sobre un sustrato. Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de viscosidad son los siguientes:

- Fluido: nivel bajo Ej. Agua
- Delgado: nivel moderado Ej.: salsa
- Viscoso: nivel alto Ej. leche condensada azucarada, miel

3.58 elasticidad (sust): Atributo mecánico textural relativo a:

- a) La rapidez de recuperación después de una fuerza de deformación y
- b) El grado al cual un material deformado retorna a su condición original cuando cesa la fuerza de formadora.

Los principales adjetivos relacionados con la elasticidad son:

Ausencia: Plástico: Ej. Margarina
 Nivel medio: Maleable: Ej: el Marshmallow
 Nivel alto: Elástico : Ej. Calamares, almejas

3.59 adhesividad (sust): Atributo mecánico textural relativo a la fuerza requerida para remover un producto que se adhiere a la boca o a un sustrato.

Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de adhesividad son los siguientes:

- Pegajoso, nivel bajo Ej. arroz pre-cocido
- Adhesivo: nivel moderado Ej. Caramelo blando de crema
- Viscoso, glutinoso: nivel alto Ej. cubierta de caramelo del sundae, arroz sobre cocinado, yuca

3.60 granulosidad (sust): Atributo geométrico textural relativo a la percepción del tamaño y la forma de las partículas en un producto.

Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de granulosidad son como sigue:

- Terso, liso: ausencia Ej. azúcar micropulverizada
- Arenoso: nivel bajo Ej. ciertas peras

- Granuloso: nivel medio Ej. Sémola
- Tosco, áspero, grosero: Nivel alto Ej. harina de avena cocinada

3.61 conformación, estructura (sust): Atributo geométrico textural relativo a la percepción de la forma y orientación de las partículas en un producto.

Los principales adjetivos relativos a las diferentes estructuras son:

- fibroso: Partículas largas, orientadas en la misma dirección Ej: Apio, espárrago
- Celular: Partículas de forma esférica u ovoide Ej mandarina
- Cristalino: partículas angulosas Ej azúcar granulado
- Esponjoso: con celdillas Ej merengue

3.62 humedad (sust) : Atributo textural de superficie el cual describe la percepción del agua absorbida o liberada de un producto.

Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de humedad son como sigue:

- seco: ausencia Ej. galletas
- húmedo: nivel bajo Ej. Manzana
- mojado: nivel alto Ej: castañas de agua, ostras
- jugoso: nivel alto Ej: naranja
- Suculento: nivel alto Ej: carne
- Aguanoso: percepción parecida al agua Ej: melón de agua.

3.63 Carácter graso (sust): Atributo textural de superficie relacionado con la percepción de la cantidad o calidad de la grasa contenida en el producto. Los principales adjetivos correspondientes a la percepción de grasosidad son:

- aceitoso: percepción de aceite absorbido y libre Ej. conservas de pescado en aceite
- grasiento: percepción de grasa exudada Ej. panceta frita
- seboso: percepción de grasa sin exudación Ej. tocino

4.0 TERMINOS RELATIVOS A LOS METODOS.

4.1 muestra de ensayo. Muestra del material bajo estudio.

4.2 porción de ensayo. Porción de la muestra de ensayo la cual es degustada directamente por el evaluador.

4.3 punto de referencia. Valor seleccionado (de uno o varios atributos de un producto) para evaluar las muestras con relación a él.

4.4 muestra control (sust). Muestra del material sometido a ensayo de evaluación escogida como punto de referencia contra la cual, todas las demás muestras son comparadas..

4.5 referencia (sust). Sustancia o estímulo a veces diferente del producto sometido a prueba, cuidadosamente seleccionado para definir o ilustrar un atributo o un nivel específico de una propiedad dada, contra el cual, todos los otros serán comparados.

4.6 prueba de diferencias. Cualquier método o prueba en el que se comparan muestras con objeto de establecer si existen o no diferencias entre ellas.

4.7 prueba de preferencia. Prueba que permite evaluar la preferencia entre dos o más muestras.

4.8 prueba de comparación pareada. Método en el cual los estímulos son presentados por parejas, con objeto de compararlas entre sí, sobre la base de atributos definidos.

4.9 prueba triangular. Prueba de diferencia en la que se presentan tres muestras codificadas, en forma simultánea, dos de las cuales son idénticas. El evaluador indicará cual es la muestra diferente.

4.10 prueba dúo – trío. Prueba de diferencia en la que se presenta en primer lugar una muestra de referencia. Seguidamente se presentan dos muestras codificadas, una de las cuales es la de referencia. El evaluador debe identificar ésta.

4.11 prueba “dos de cinco”. Prueba de diferencias en la que se presentan cinco muestras codificadas dos de un tipo y tres de otro. El evaluador debe agrupar los dos juegos de muestras.

4.11 prueba "A" no "A". Prueba en la que se presenta al evaluador una serie de muestras (una cada vez), que puede ser A o no serlo, esto se realiza, cuando el evaluador ha aprendido a reconocer la muestra A.

4.12 clasificación (sust). Término general utilizado para designar los métodos descritos en 4.14 a 4.17

4.14 método de ordenación u ordenamiento. (Sust.) Método de clasificación en el que varias muestras se ordenan de acuerdo a la intensidad, o grado de algún atributo específico. Este proceso es ordinal, sin hacer intento de evaluar la magnitud de las diferencias.

4.15 clasificación. (Sust.) Método de clasificación o repartición en categorías nominales previamente definidas.

4.16 método de clasificación con ayuda de una escala. (Sust.) Método de clasificación en categorías previamente definidas que pertenecen a una escala ordinal.

4.17 método de puntuación. Método de evaluación de un producto o de los atributos de un producto por medio de puntos (tienen una significación matemática).

4.18 método de dilución. Técnica en la cual las muestras se preparan incrementando bajas concentraciones y examinadas en serie.

4.19 preselección. Procedimiento de selección preliminar de evaluadores o de productos.

4.20 pareamiento. Comparación de estímulos por pares, generalmente para determinar el grado de similitud entre un estímulo de referencia y otro desconocido, o entre dos estímulos desconocidos.

4.21 método objetivo. Todos los métodos en los cuales los efectos de opiniones personales han sido minimizados

4.22 método subjetivo. Todo método en el que se tienen en cuenta las opiniones personales sin restricciones.

4.23 estimación de magnitudes: Proceso de asignación de valores a las intensidades de un atributo en tal forma que la relación del valor asignado y la percepción del evaluador es la misma.

4.24 evaluación independiente. Evaluación de uno o más estímulos sin comparación directa.

4.25 evaluación comparativa. Comparación de estímulos presentados al mismo tiempo.

4.26 análisis descriptivo cuantitativo; perfil: Uso de los términos descriptivos en la evaluación de atributos sensoriales de una muestra y la intensidad de cada atributo.

4.27 escala (Sust): Continuo dividido en valores sucesivos que pueden ser gráficos, descriptivos o numéricos, utilizados para reportar la magnitud de una característica.

4.28 escala hedónica: Escala para expresar la intensidad del agrado o disgusto

4.29 escala bipolar: Escala con descripciones opuestas en los dos extremos (Por ejemplo, una escala de textura que va de duro a suave)

4.30 escala unipolar: Escala con solo un descriptor en uno de los extremos.

4.31 escala ordinal: Escala en la que los puntos están ordenados de acuerdo a una progresión continua o preestablecida.

4.32 escala de intervalos. Escala donde la disposición de los términos y/o números seleccionados en tramos o intervalos se asume que a intervalos iguales correspondan diferencias de percepción sensorial iguales.

4.33 escala proporcional Escala en la que los tramos se escogen de manera que a cocientes iguales correspondan cocientes de percepción sensorial iguales.

4.34 error de evaluación. Diferencia entre el valor observado (evaluación) y el Valor real

4.35 error fortuito, aleatorio. Errores impredecibles cuyo valor medio es cero.

4.36 sesgo. Errores sistemáticos que pueden ser positivos o negativos

4.37 prejuicio o error de expectación. Error debido a ideas preconcebidas.

4.38 valor verdadero. Valor particular cuya valoración se pretende estimar.
Véase Norma ISO 3534.

4.39 luminantes normalizados. Iluminantes utilizados en la medida del color, que reproducen luces artificiales o naturales, definidos por la Comisión Internacional de iluminación (CIE)

		Índice alfabético	
A			E
acidez		3.2 efecto de contraste	2.26
ácido (gusto)		3.1 efecto de convergencia	2.27
acidulado		3.3 elasticidad	3.58
adhesividad		3.59 enmascaramiento	2.25
ageusia		2.16 error fortuito, aleatorio	4.35
agrio		3.4 error de evaluación	4.34
agrura		3.5 escala	4.27
agriado		3.6 escala bipolar	4.29
alcalinidad		3.14 escala hedónica	4.28
alcalino (gusto)		3.13 escala de intervalos	4.32
análisis descriptivo cuantitativo		4.26 escala ordinal	4.31
análisis sensorial		1.1 escala proporcional	4.33
ardiente (adj.)		3.49 escala unipolar	4.30
aroma		3.33 estimación de magnitudes	4.23
amargo		3.8 estímulo	2.2
amargor		3.8 evaluación comparativa	4.25
anosmia		2.17 evaluación independiente	4.24
antagonismo		2.23 evaluador (sensorial)	1.5
apetito		1.18 evaluador sensorial	1.6
apetitoso		1.19 evaluador experto	1.7.1
aversión		1.16 evaluador experto especializado	1.7.2
adaptación sensorial		2.14 experto	1.7
aspecto, apariencia (sust.)		337	
B			F
brillante		factor de calidad	1.28
bouquet		3.40 fatiga sensorial	2.15
		3.48 fracturabilidad	3.54
C			G
calidad organoléptica		1.27	
cinestesia		2.13 gusto	2.4
clasificación		4.13 gustativo	2.5
cohesividad		353 gustación	2.6
color		3.41 gusto básico	3.22
consistencia		3.38 gomosidad	3.56
consumidor		1.9 granulosidad	3.60
cuerpo		3.39 luminosidad	3.44
D			H
desabrido		3.26 hedónico	1.21
degustador		1.10 Hiperosmia	2.18
degustación		1.11 hiposmia	2.19
discriminación		1.17 humedad	3.62
dicromatismo		2.20	
dulce (gusto)		3.11 intensidad	2.12
dulzor (gusto)		3.12 insípido	3.25
iluminantes normalizados		4.39 prueba dúo - trío	4.10
J		prueba "dos de cinco"	4.11

JND (diferencia justamente notable)	2.31	prueba "A" no "A"	4.12
L		preselección	4.19
luminosidad	3.44	pareamiento	4.20
M		prejuicio o error de expectación	4.37
masticabilidad	3.55	R	
muestra de ensayo	4.1	receptor	2.1
muestra control	4.4	referencia	4.5
método de ordenación	4.14	S	
método de clasificación con ayuda de una escala	4.16	sabor residual (regusto)	3.31
método de puntuación	4.17	salado	3.9
método de dilución	4.18	salinidad	3.10
método objetivo	4.21	sápido	3.23
método subjetivo	4.22	saturación	3.43
N		sensaciones bucales	3.30
nota	3.35	sensación olfato-gustativa (flavor)	3.17
nota atípica	3.36	sensación olfato-gustativa atípico	3.20
O		sensación olfato-gustativa no característica	3.18
organoléptico	1.3	sensación olfato-gustativa carente	3.24
olfatometría	1.23	sensación seudotérmica	2.21
odorimetría	1.24	sensaciones trigeminales	2.22
olfatómetro	1.25	sensibilidad	2.11
olfativo	2.7	sesgo	4.36
oler	2.8	sinergismo	2.24
olor atípico	3.19	sub.umbral; subliminal	2.33
olor	3.34	supra-umbral; supraliminal	2.34
opaco	3.47	sustancias olorosas	1.26
P		T	
panel	1.8	tacto	2.9
preferencia	1.15	tono, matiz	3.42
palatabilidad	1.20	transparente	3.45
psicofísica	1.22	translúcido	3.46
producto	1.29	textura	3.51
percepción	2.3	U	
potenciador	3.29	umbral	2.28
persistencia	3.32	umbral de detección	2.29
punzante	3.50	umbral de identificación	2.30
Porción de ensayo	4.2	umbral diferencial	2.31
Punto de referencia	4.3	umbral final (umbral de saturación)	2.32
Prueba de diferencias	4.6	V	
prueba de preferencia	4.7	visión	2.10
prueba de comparación pareada	4.8	vacío	3.28
prueba triangular	4.9	viscosidad	3.57
		valor verdadero	4.38