
NORMA CUBANA

NC

ISO 5492: 2012
(Publicada por la ISO en 2008)

ANÁLISIS SENSORIAL — VOCABULARIO
(ISO 5492: 2008, IDT)

Sensory analysis — Vocabulary

ICS: 67.240; 01.040.67

2. Edición Diciembre 2012
REPRODUCCION PROHIBIDA

Oficina Nacional de Normalización (NC) Calle E No. 261 El Vedado, La Habana. Cuba
Teléfono: 830- 0835 Fax: (537) 836-8048; Correo electrónico: nc@ncnorma.cu; Sitio
Web: www.nc.cubaindustria.cu



Cuban National Bureau of Standards

NC-ISO 5492: 2012

Prefacio

La Oficina Nacional de Normalización (NC) es el Organismo Nacional de Normalización de la República de Cuba y representa al país ante las organizaciones internacionales y regionales de normalización.

La elaboración de las Normas Cubanas y otros documentos normativos relacionados se realiza generalmente a través de los Comités Técnicos de Normalización. Su aprobación es competencia de la Oficina Nacional de Normalización y se basa en las evidencias del consenso.

Esta Norma Cubana:

- Ha sido elaborada por el Comité Técnico de Normalización NC/47 Evaluación Sensorial, integrado por representantes de las siguientes entidades:
 - Facultad de Turismo. Universidad de La Habana
 - Centro Nacional de Inspección de la Calidad. Ministerio de la Industria Alimenticia
 - Instituto de Investigaciones para la Industria Alimentaria.
 - Grupo Empresarial de la Industria Alimentaria
 - Centro de Investigaciones Pesquera
 - Laboratorio Cuba Control S.A. Ministerio del Comercio Exterior
 - Laboratorio Central Cuba Ron S.A.
 - Formación para el Turismo. Ministerio del Turismo
 - Centro Nacional de Higiene de los Alimentos. IMV.
 - Instituto de Nutrición e Higiene de los alimentos. Ministerio de Salud Pública
 - Laboratorio Central del Ministerio de Comercio Interior
 - Centro de Gestión y Desarrollo de la Calidad.
 - Oficina Nacional de Normalización ONN
- Es una adopción idéntica por el método de traducción de la ISO 5492: 2008 *Sensory analysis — Vocabulary*.
- Sustituye a la NC-ISO 5492:2002 *Análisis Sensorial. Vocabulario*.

© NC, 2012

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

Oficina Nacional de Normalización (NC)

Calle E No. 261, El Vedado, La Habana, Habana 4, Cuba.

Impreso en Cuba.

Índice

1 Objeto	4
2 Terminología general.....	4
3 Terminología relativa a los sentidos	7
4 Terminología relativa a los atributos organolépticos.....	10
5 Terminología relativa a métodos.....	20
Bibliografía.....	25

ANÁLISIS SENSORIAL — VOCABULARIO

1 Objeto

Esta norma define los términos relacionados con los análisis sensoriales.

NOTA 1: Las formas gramaticales de los términos han sido indicadas donde se ha considerado que podía ser de utilidad.

Es aplicable a todas las industrias en las 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. Terminología general
2. Terminología relativa a los sentidos
3. Terminología relativa a los atributos organolépticos
4. Terminología relativa a los métodos

2 Terminología general

2.1 análisis sensorial, sustantivo

ciencia relacionada con la evaluación de los atributos organolépticos de un producto mediante los sentidos.

2.2 sensorial, adj

relativo al uso de los sentidos, es decir a la experiencia de una persona.

2.3 atributo, sustantivo

característica perceptible.

2.4 organoléptico, adj

relativo a un atributo perceptible mediante los sentidos, es decir, a los atributos de un producto.

2.5 evaluador sensorial, sustantivo

toda persona que toma parte en un ensayo sensorial

NOTA 1 Un evaluador "naif" es una persona que no posee ningún criterio particular.

NOTA 2 Un evaluador iniciado ya ha participado en un ensayo sensorial.

2.6 evaluador seleccionado, catador, sustantivo

evaluador elegido por su capacidad para desempeñarse en un ensayo sensorial.

2.7 experto, sustantivo

en sentido amplio, persona que, por su conocimiento o experiencia, tiene competencia para dar una opinión en las áreas en las que es consultado

2.8 evaluador sensorial experto, catador experto, sustantivo

evaluador elegido por su comprobada sensibilidad sensorial, con considerable entrenamiento y experiencia en ensayos sensoriales, que está capacitado para realizar, en varios productos, evaluaciones sensoriales consistentes y repetibles.

2.9 panel sensorial, sustantivo

grupo de evaluadores que participan en un ensayo sensorial.

2.10 entrenamiento del panel, sustantivo

serie de sesiones para orientar a los evaluadores en las tareas a realizar por el panel sensorial en la evaluación del/de los producto(s) particular(es), que pueden incluir características destacadas del producto, escalas ordinales estándares, técnicas de evaluación y terminología.

2.11 consenso del panel, sustantivo

acuerdo entre evaluadores respecto de la terminología e intensidad de las características del producto.

2.12 consumidor, sustantivo

persona que utiliza un producto.

2.13 degustador, sustantivo

evaluador, evaluador seleccionado o experto que evalúa los atributos organolépticos de un producto alimenticio, principalmente en la boca

NOTA Generalmente, se prefiere utilizar el término "evaluador".

2.14 degustación, sustantivo

evaluación sensorial de un producto alimenticio en la boca.

2.15 producto, sustantivo

material, comestible o no, que puede ser evaluado mediante análisis sensorial.

EJEMPLOS Productos alimenticios, cosméticos, o textiles.

2.16 muestra, sustantivo, **muestra de un producto**, sustantivo espécimen o alícuota del producto presentado para evaluación.

2.17 muestra para el ensayo, sustantivo

muestra del producto a ensayar.

2.18 porción para el ensayo, sustantivo

parte de la muestra para el ensayo que es analizada directamente por el evaluador.

2.19 punto de referencia, sustantivo

valor seleccionado (de uno o varios atributos o de un producto) respecto al cual se evalúan las muestras.

2.20 muestra control, testigo, sustantivo

muestra del producto sometida al ensayo que se elige como referencia respecto a la cual se comparan las demás muestras.

NOTA La muestra puede ser identificada como una muestra control o ser un control ciego.

2.21 muestra de referencia, sustantivo

estímulo o sustancia, a veces diferente del material en ensayo, cuidadosamente seleccionado para definir o ilustrar un atributo, o un nivel específico de un atributo determinado, con el cual se comparan todos los demás.

2.22 hedónico, adjetivo

relativo al agrado o desagrado.

2.23 aceptabilidad, sustantivo

grado en el que un estímulo es agradable o desagradable, para todos los atributos sensoriales o para alguno en particular.

2.24 preferencia, sustantivo

selección de un estímulo o producto sobre otros en una serie dada, realizada por un evaluador, basada en su criterio hedónico.

2.25 aversión, sustantivo

sensación de repulsión provocada por un estímulo.

2.26 discriminación, sustantivo

acción de diferenciación cuali y/o cuantitativa entre dos o más estímulos.

2.27 capacidad de discriminación, sustantivo

sensibilidad, agudeza, habilidad para percibir diferencias cuali y/o cuantitativas.

2.28 apetito, sustantivo

estado psicológico y fisiológico, expresado por el deseo de comer y/o beber.

2.29 apetitoso, adjetivo

califica un producto capaz de excitar el apetito de un individuo.

2.30 palatabilidad, sustantivo

cualidad de un producto que lo hace agradable para comer o beber.

2.31 psicofísica, sustantivo

estudio de relaciones entre estímulos medibles y las correspondientes respuestas sensoriales.

2.32 olfatometría, sustantivo

medición de la respuesta de los evaluadores a los estímulos olfatorios.

NOTA Se refiere a los evaluadores.

2.33 olfatómetro, sustantivo

aparato usado para presentar a los evaluadores los estímulos olfatorios bajo condiciones reproducibles.

2.34 odorimetría, sustantivo

medición de las propiedades olorosas de las sustancias.

NOTA Se refiere a los productos.

2.35 odorante, sustantivo

sustancia cuyos volátiles pueden ser percibidos por el órgano olfatorio (incluyendo los nervios).

2.36 calidad, sustantivo

conjunto de rasgos y características de un producto, proceso o servicio, que confiere su aptitud para satisfacer las necesidades explícitas o implícitas.

2.37 factor de calidad, sustantivo

propiedad o característica elegida entre otras, para evaluar la calidad total de un producto.

2.38 actitud, sustantivo

disposición para responder de una forma determinada con respecto a una clase de objetos o ideas.

2.39 masticación, sustantivo

acción de masticar, moler y triturar con los dientes

3 Terminología relativa a los sentidos**3.1 receptor**, sustantivo

parte específica de un órgano de los sentidos que responde a un estímulo particular.

3.2 estímulo, sustantivo

aquello que excita a un receptor.

3.3 percepción, sustantivo

toma de conciencia de los efectos de uno o múltiples estímulos sensoriales.

3.4 sensación, sustantivo

reacción psicofisiológica, resultante de la estimulación sensorial.

3.5 sensibilidad, sustantivo

capacidad para percibir, identificar y/o diferenciar cualitativamente y/o cuantitativamente uno o más estímulos por medio de los órganos de los sentidos.

NOTA En Francés, se recomienda diferenciar este término del término "sensibilité", que se refiere al nivel de capacidad para discriminar (ver 3.10).

3.6 adaptación sensorial, sustantivo

modificación temporaria de la sensibilidad de un órgano de los sentidos debida a una estimulación continua y/o repetida.

3.7 fatiga sensorial, sustantivo

forma de adaptación sensorial, en la cual tiene lugar una disminución de la sensibilidad.

3.8 intensidad, sustantivo

(sensación) magnitud de la sensación percibida

3.9 intensidad, sustantivo

(estímulo) magnitud del estímulo que causa la sensación percibida

3.10 agudeza, sustantivo

capacidad para distinguir pequeñas diferencias en los estímulos

NOTA En Francés, se recomienda diferenciar este término del correspondiente a “acuité”, que se refiere a la capacidad para percibir sin noción de nivel.

3.11 modalidad, sustantivo; **modalidad sensorial**, sustantivo

sensaciones transmitidas por cualquiera de los sistemas sensoriales, por ejemplo, auditivo, gustativo, olfativo, táctil, somático o modalidad visual.

3.12 gusto, sustantivo

sensaciones percibidas por el órgano del gusto cuando es estimulado por ciertas sustancias solubles.

NOTA Se recomienda no utilizar el término gusto para designar la combinación de sensaciones gustativas, olfativas y trigeminales, que están definidas por el término “flavor” (ver 4.20).

Si en el lenguaje informal es usado en este sentido, es conveniente que siempre esté asociado a un término de calificación, por ejemplo, gusto a humedad, gusto a frambuesa, gusto a corcho.

3.13 gustativo, adjetivo

perteneciente al sentido del gusto.

3.14 olfativo, adjetivo

perteneciente al sentido del olfato.

3.15 oler, verbo

percibir o intentar percibir un olor.

3.16 tacto, sustantivo

sentido táctil.

3.17 visión, sustantivo

sentido de la vista.

3.18 auditivo, adjetivo

perteneciente al sentido de la audición.

3.19 sensaciones trigeminales, sustantivo, **sensibilidad química oronasal**, sustantivo

sensaciones resultantes de la irritación causada por estímulos químicos en la boca, nariz o garganta.

EJEMPLO sensación picante del rábano.

3.20 sentido cutáneo, sustantivo, **táctil**, adjetivo

cualquiera de los sentidos cuyos receptores están en la piel o inmediatamente debajo de ella (o en la membrana de las mucosas) que dan como resultado una percepción de contacto, presión, calor, frío y dolor.

3.21 sensación quimiotérmica, sustantivo

sensación de calor o frío producida por ciertas sustancias, no relacionada con la temperatura de la sustancia.

EJEMPLO: Estas sensaciones se producen por la capsaicina (calor) y el mentol (frío).

3.22 somestesia, sustantivo

sensaciones de presión (tacto), temperatura y dolor percibidas por los receptores localizados en la piel y en los labios, incluyendo la mucosa bucal, la lengua y la membrana periodontal

NOTA No confundir con cinéstesia (3.24).

3.23 receptores somáticos táctiles, sustantivo

receptores localizados en la piel de la lengua, la boca y la garganta, que perciben las características geométricas que reflejan el aspecto del producto alimenticio.

3.24 cinéstesia, sustantivo

sensación percibida a través de los nervios y órganos, en los músculos, tendones y articulaciones debida a la posición, movimiento y tensión de las partes del cuerpo

NOTA No confundir con somestesia, (3.22).

3.25 umbral de percepción, sustantivo, **umbral de detección**, sustantivo.

valor mínimo de un estímulo sensorial, necesario para dar lugar a una sensación.

NOTA 1 El término umbral es usado siempre con un término calificativo.

NOTA 2 La sensación no necesita ser identificada.

3.26 umbral de reconocimiento, sustantivo

intensidad mínima de un estímulo para la cual el evaluador asignará al mismo descriptor cada vez que le sea presentado.

NOTA El término umbral se utiliza siempre con un término calificativo.

3.27 umbral de diferencia, sustantivo

valor de la mínima diferencia perceptible en la intensidad física de un estímulo.

NOTA 1 El término umbral se utiliza siempre con un término calificativo.

NOTA 2 En inglés, el término "difference threshold" se designa, a veces, con las letras DL (difference limit) o las letras JND (just noticeable difference).

3.28 umbral de saturación, sustantivo

valor mínimo de un estímulo sensorial intenso por encima del cual no se percibe ninguna diferencia en la intensidad.

NOTA El término umbral se utiliza siempre con un término calificativo.

3.29 subumbral, adjetivo

califica a la intensidad de un estímulo por debajo del tipo de umbral en consideración.

3.30 supra umbral, adjetivo

califica a la intensidad de un estímulo por encima del tipo de umbral en consideración.

3.31 ageusia, sustantivo

falta de la sensibilidad a un estímulo gustativo

NOTA La ageusia puede ser total o parcial, y permanente o temporal.

3.32 anosmia, sustantivo

falta de sensibilidad a estímulos olfativos.

NOTA La anosmia puede ser total o parcial, y permanente o temporal.

3.33 discromatopsia, sustantivo

visión defectuosa del color, caracterizada por una percepción significativamente diferente de la de un observador normal.

3.34 ceguera al color

incapacidad total o parcial para diferenciar ciertos tonos.

3.35 antagonismo, sustantivo

acción conjugada de dos o más estímulos cuya asociación produce un nivel de sensación menor que el esperado por la superposición de los efectos de cada uno de los estímulos por separado.

NOTA Ver también sinergia (3.36).

3.36 sinergia, sustantivo

acción conjunta de dos o más estímulos cuya asociación produce un nivel de sensación mayor que el esperado por la simple adición de cada uno de los estímulos por separado

NOTA Ver también antagonismo (3.35).

3.37 enmascaramiento, sustantivo

fenómeno donde una cualidad dentro de una mezcla encubre una o varias otras cualidades presentes.

3.38 efecto de contraste, sustantivo

aumento de la respuesta a las diferencias entre dos estímulos simultáneos o consecutivos.

3.39 efecto de convergencia, sustantivo

disminución de la respuesta a las diferencias entre dos estímulos simultáneos o consecutivos.

4 Terminología relativa a los atributos organolépticos**4.1 apariencia**, sustantivo

totalidad de los atributos visibles de una sustancia u objeto.

4.2 sabor básico, sustantivo

cada uno de los diferentes sabores: ácido, amargo, salado, dulce y umami.

NOTA Otros sabores que pueden ser clasificados como básicos son: alcalino y metálico.

4.3 acidez, sustantivo, sabor ácido, sustantivo

sabor básico producido por soluciones acuosas diluidas de la mayoría de las sustancias ácidas (por ejemplo, ácido cítrico y ácido tartárico).

4.4 carácter ácido, sustantivo, **sabor agrio**, sustantivo
sensación gustativa compleja, generalmente debida a la presencia de ácidos orgánicos.

NOTA 1 En algunas lenguas, agrio no es sinónimo de ácido.

NOTA 2 Algunas veces, este término tiene una connotación hedónica negativa.

4.5 amargor, sustantivo, **sabor amargo**, sustantivo
sabor básico producido por soluciones acuosas diluidas de varias sustancias como la quinina o la cafeína.

4.6 salinidad, sustantivo, **sabor salado**, sustantivo
sabor básico producido por soluciones acuosas diluidas de varias sustancias como el cloruro de sodio.

4.7 dulzor, sustantivo, **sabor dulce**, sustantivo
sabor básico producido por soluciones acuosas diluidas de sustancias naturales o sintéticas como la sacarosa o el aspartamo.

4.8 alcalinidad, sustantivo, **sabor alcalino**, sustantivo
sabor producido por soluciones acuosas diluidas de sustancias básicas, es decir $\text{pH} > 7,0$, tales como el hidróxido de sodio.

4.9 umami, sustantivo
sabor básico producido por soluciones acuosas diluidas de ciertos tipos de aminoácidos o nucleótidos como el glutamato monosódico o inosinato disódico.

4.10 astringencia, sustantivo, **astrigente**, adjetivo
sensación compleja acompañada por la contracción, tirantez y fruncimiento de la piel o mucosa bucal producida por sustancias tales como los taninos del caqui o los taninos del endrino (ciruelo silvestre).

4.11 efecto químico, sustantivo
sensación física, producida por un escozor de origen químico, experimentada sobre la lengua como resultado de la exposición a sustancias como el agua carbonatada.

NOTA 1 Esta sensación puede ser prolongada y es independiente de la temperatura, sabor u olor.

NOTA 2 Términos comunes: astrigente (té fuerte), ardiente (whisky), irritante (zumo de ciruelas), pungente (rábano picante).

4.12 ardiente, adjetivo, **cálido**, adjetivo
sensación de calor dentro de la boca, por ejemplo la producida por el alcohol (calida) o el pimiento picante "chile" (ardiente).

4.13 sensación picante, sustantivo, **picante**, adjetivo
sensación de irritación en las mucosas nasales y bucales, por ejemplo la producida por el vinagre, la mostaza, el rábano picante.

4.14 frío químico, sustantivo
sensación de disminución de la temperatura experimentada como resultado de la exposición a sustancias como el mentol, las mentas o el anís.

NOTA La sensación normalmente persiste después de que el estímulo se haya retirado

4.15 frío físico, sustantivo

sensación de disminución de la temperatura experimentada como resultado de la exposición a sustancias térmicamente frías, a sustancias que presentan un “calor negativo de disolución”, por ejemplo, sorbitol cristalino, o a sustancias que se evaporan rápidamente, como la acetona y el alcohol.

NOTA La duración de la sensación está normalmente limitada al tiempo de contacto directo con el estímulo.

4.16 calor químico, sustantivo

sensación de incremento de la temperatura resultante de la exposición a sustancias como la capsaicina o los pimientos picantes.

NOTA La sensación tiende a persistir aún después de haberse retirado el estímulo.

4.17 calor físico, sustantivo

sensación experimentada como resultado de la exposición a sustancias térmicamente calientes tales como el agua por encima de los 48 °C

NOTA La duración de la sensación está normalmente limitada por el tiempo de contacto directo con el estímulo.

4.18 olor, sustantivo

sensación percibida por medio del órgano olfatorio al oler ciertas sustancias volátiles.

4.19 olor atípico, sustantivo

olor no característico comúnmente asociado con el deterioro o transformación del producto.

4.20 flavor, sensación olfato gustativa, sustantivo

combinación compleja de sensaciones olfativas, gustativas y trigeminales percibidas durante la degustación.

NOTA El flavor puede estar influenciado por sensaciones táctiles, térmicas, dolorosas y/o efectos cinestésicos.

4.21 flavor atípico, sustantivo

flavor no característico, generalmente asociado con el deterioro o transformación del producto.

4.22 potenciador del flavor, sustantivo

sustancia que intensifica, sin poseerlo, el flavor de un producto.

4.23 contaminante, sustantivo

sabor u olor ajeno al producto en cuestión, originado por contaminación externa

4.24 aroma, sustantivo

(en inglés y en francés no formal) olor con una connotación agradable o desagradable

NOTA Los términos “aroma” en inglés y “arôme” en francés no son exactamente equivalentes.

4.25 aroma, sustantivo

(francés) atributo sensorial perceptible por el órgano olfatorio vía retronasal durante la degustación.

NOTA Los términos “aroma” en inglés y “arôme” en francés no son exactamente equivalentes.

4.26 bouquet, sustantivo

conjunto de notas olfativas específicas de un producto que permiten caracterizarlo (vino, bebidas espirituosas, etc.).

4.27 cuerpo, sustantivo

consistencia, compactación de la textura, plenitud, riqueza, flavor o sustancia de un producto.

4.28 nota, sustantivo

rasgo distintivo e identificable de un olor o de un flavor.

4.29 nota atípica, sustantivo

rasgo no característico, generalmente asociado con el deterioro o transformación de un producto.

4.30 notas de carácter, sustantivo

atributos sensoriales perceptibles, flavor y textura (características mecánicas, geométricas, de grasa y de humedad), en un producto alimenticio.

4.31 color, sustantivo

(percepción) sensación de tono, saturación y luminosidad inducida por estimulación de la retina por ondas luminosas de varias longitudes de onda.

4.32 color, sustantivo

(propiedad) atributo de los productos que induce la sensación de color.

4.33 tono, sustantivo

atributo de color que corresponde a la variación de la longitud de onda.

NOTA El término Munsell equivalente es “tono”.

4.34 saturación, sustantivo

(color) dimensión de un color que describe su pureza.

NOTA 1 Si la saturación es alta parece ser un tono puro – libre de gris; si la saturación es baja, el tono parece tener una gran cantidad de gris.

NOTA 2 El término Munsell equivalente es “croma”.

4.35 luminosidad, sustantivo dice claridad

(color) grado de luminosidad visual de un color en relación a un gris neutro en una escala que se extiende desde el negro absoluto hasta el blanco absoluto.

NOTA El término Munsell equivalente es “valor”.

4.36 contraste de luminosidad, sustantivo, **viveza**, adjetivo

efecto sobre la luminosidad de un objeto o color provocado por la luminosidad de los colores o de los objetos que lo rodean.

4.37 transparencia, sustantivo, **transparente**, adjetivo
permite el paso de la luz y distinguir imágenes

4.38 translucidez, sustantivo, **translúcido**, adjetivo
permite el paso de la luz pero no permite distinguir imágenes.

4.39 opacidad, sustantivo **opaco**, adjetivo
no permite el paso de luz.

4.40 brillo, sustantivo, brillante, **lustroso**, adjetivo
aparición brillante o lustrosa resultante de la tendencia de una superficie a reflejar la energía lumínica en un ángulo más que en otros

4.41 textura, sustantivo

(en la boca) todos los atributos mecánicos, geométricos, de cuerpo y de superficie de un producto perceptible a través de los receptores cinestésicos y somáticos y (si corresponde) visuales y auditivos desde la primera mordida hasta la deglución final.

NOTA 1 Durante la masticación, la percepción está influida por las transformaciones físicas que ocurren a partir del contacto con los dientes y el paladar y la mezcla con la saliva.

La información auditiva puede contribuir a la evaluación de la textura, y puede ser predominante en productos secos.

NOTA 2 Los "atributos mecánicos" son aquellos relacionados con la reacción de un producto al esfuerzo. Estos son: dureza, cohesividad, viscosidad, elasticidad y adherencia.

Los "atributos geométricos" son aquellos relacionados con el tamaño, forma y disposición de las partículas dentro del producto. Estos son: densidad, granulosis y conformación.

Los "atributos de superficie" son aquellos relacionados con las sensaciones producidas en la boca por la humedad y/o grasa sobre y cerca de la superficie del producto.

Los "atributos de cuerpo" son aquellos relacionados con las sensaciones producidas en la boca por la humedad y/o grasa presente en la masa del producto y la forma en que se liberan estos constituyentes.

4.42 dureza, sustantivo

atributo mecánico de textura relacionado con la fuerza requerida para lograr una determinada deformación, penetración o ruptura de un producto.

NOTA 1 En la boca, se percibe por compresión del producto entre los dientes (sólidos) o entre la lengua y el paladar (semisólidos).

NOTA 2 Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de dureza son los siguientes:

"blando": nivel bajo, por ejemplo, queso para untar;

"firme": nivel moderado, por ejemplo, aceituna;

"duro": nivel alto, por ejemplo, caramelos vítreos.

4.43 cohesividad, **cohesión**, sustantivo

atributo mecánico de textura relacionado con el grado de deformación de un producto antes de su ruptura; incluye los atributos de **fracturabilidad** (4.44), de **masticabilidad** (4.45) y **gomosidad** (4.47).

4.44 fracturabilidad¹, sustantivo

atributo mecánico de textura relacionado con la cohesión y la dureza y con la fuerza necesaria para romper un producto en migas o pedazos

NOTA 1 Se evalúa comprimiendo rápidamente un producto entre los incisivos (dientes frontales) o los dedos.

NOTA 2 Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de fracturabilidad son:

“cohesivo”: nivel muy bajo, por ejemplo, caramelo blando, goma de mascar;

“desmenuzable”: nivel bajo, por ejemplo, magdalena de maíz, bizcocho;

“crujiente”: nivel moderado, por ejemplo, manzana, zanahoria cruda;

“quebradizo”: nivel alto, por ejemplo, turrón de maní duro, barquillos crocantes;

“crocante”: nivel alto, por ejemplo, papas fritas, copos de maíz;

“costroso”: nivel muy alto, por ejemplo, corteza del pan francés fresco;

“pulverulento”: nivel muy alto, se desintegra inmediatamente en polvo al morderlo, por ejemplo, yema de huevo duro.

4.45 masticabilidad², sustantivo

atributo mecánico de textura relacionado con el esfuerzo requerido para masticar un producto sólido hasta un estado listo para su deglución.

NOTA Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de masticabilidad son:

“fundible”: nivel muy bajo, por ejemplo, helado;

“tierno”: nivel bajo, por ejemplo, guisantes tiernos;

“masticable”: nivel moderado, por ejemplo, gomitas de fruta;

“correoso”: nivel alto, por ejemplo, carne de vaca vieja, corteza de cerdo.

4.46 número de masticaciones, sustantivo

recuento de masticaciones requeridas para reducir la muestra hasta una consistencia adecuada para su deglución.

4.47 gomosidad, sustantivo

atributo mecánico de textura relacionado con la cohesividad de un producto tierno.

NOTA 1 En la boca, está relacionada con el esfuerzo requerido para desintegrar el producto a un estado listo para su deglución.

NOTA 2 Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de gomosidad son:

“arenoso”: nivel bajo, por ejemplo, galleta de mantequilla;

“harinoso”: nivel moderado, por ejemplo, ciertas papas cocidas, alubias secas cocidas;

¹ No existe sustantivo francés equivalente. El término “fracturabilité” es un neologismo propuesto.

² No existe un sustantivo francés equivalente. El término “masticabilité” es un neologismo propuesto.

“pastoso”: nivel moderado, por ejemplo, puré de castaña o pasta de harina;

“gomoso”: nivel alto, por ejemplo, harina de avena sobrecocida, gelatina comestible.

4.48 viscosidad, sustantivo

atributo mecánico de textura relacionado con la resistencia a fluir.

NOTA 1 Corresponde a la fuerza requerida para traspasar un líquido de una cuchara a la lengua, o para untar el producto sobre un sustrato.

NOTA 2 Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de viscosidad son:

“fluido”: nivel bajo, por ejemplo, agua;

“ligero”: nivel moderado, por ejemplo, aceite de oliva;

“untuoso” o “cremoso”: nivel moderado, por ejemplo, crema de leche, crema espesa;

“espeso” o “viscoso”: nivel alto, por ejemplo, leche condensada, miel.

4.49 consistencia, sustantivo

atributo mecánico detectado por la estimulación de los receptores táctiles o visuales.

4.50 elasticidad, sustantivo, flexibilidad, sustantivo, resistencia, sustantivo

atributo mecánico de textura relacionado con: a) la rapidez de recuperación a partir de una deformación, y b) el grado en que un material deformado recupera su condición original luego de que se elimina la fuerza de deformación.

NOTA Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de elasticidad son:

“plástico”: ausencia, por ejemplo, margarina;

“maleable”: nivel moderado, por ejemplo, dulce esponjoso “malvavisco”;

“elástico”, “flexible”, “gomoso”: nivel alto, por ejemplo, calamares cocidos, almejas, chicle.

4.51 adhesividad, sustantivo dice adherencia

atributo mecánico de textura relacionado con la fuerza requerida para despegar el material o la sustancia que se adhiere a la boca o a un sustrato.

NOTA 1 Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de adhesividad son:

“poco pegajoso”: nivel bajo, por ejemplo, dulce esponjoso (malvavisco);

“adhesivo”: nivel moderado, por ejemplo, manteca de maní;

“pegajoso”: nivel alto, por ejemplo, cobertura de caramelo, arroz sobrecocido;

“muy pegajoso”, “adhesivo”: nivel muy alto, por ejemplo, caramelo.

NOTA 2 Existen varias maneras de experimentar la adhesividad de un producto, por ejemplo:

Al paladar — fuerza necesaria para despegar completamente el producto del paladar, usando la lengua, luego de comprimir completamente la muestra entre la lengua y el paladar;

A los labios — grado en el cual el producto se adhiere a los labios; la muestra se ubica entre los labios, se comprime una vez con suavidad y se evalúa el esfuerzo necesario para despegarlos;

A los dientes — cantidad de producto adherido sobre o en los dientes después de haber masticado el producto;

A sí mismo — fuerza requerida para separar piezas individuales, con la lengua, cuando la muestra se coloca en la boca;

Manualmente — fuerza requerida para separar piezas individuales de la muestra adherida entre sí, utilizando la base de una cuchara.

4.52 pesadez, sustantivo pesado, adjetivo
propiedad relacionada con la viscosidad de las bebidas o con la densidad de los sólidos.

NOTA Describe un alimento sólido cuyo corte es limpio o una bebida que fluye con cierta dificultad.

4.53 densidad, sustantivo
atributo de textura geométrico relacionado con la percepción de compactación de un corte transversal de un producto después de morderlo completamente.

NOTA Los principales adjetivos que corresponden a diferentes niveles de densidad son los siguientes:

“liviano”: baja, por ejemplo, nata montada;

“pesado”, “denso”: alta, por ejemplo, crema de castaña, pudín navideño tipo inglés.

4.54 granulosidad³, sustantivo
atributo de textura geométrico relacionado con la percepción del tamaño, forma y cantidad de partículas en un producto

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

“suave”, “pulverulento”: ausencia, por ejemplo, azúcar glaseada, harina de maíz seca;

“arenoso”: nivel bajo, por ejemplo, ciertas peras;

“granuloso”: nivel moderado, por ejemplo, sémola;

“perlado”: tiene partículas pequeñas y esféricas, por ejemplo, budín de tapioca;

“granulado”: tiene partículas angulares, duras, por ejemplo, azúcar morena;

“grosso”: nivel alto, por ejemplo, copos de harina de avena;

“grumoso”: nivel alto, con partículas grandes e irregulares, por ejemplo, queso cottage.

4.55 conformación, estructura, sustantivo
atributo geométrico de textura relacionado con la percepción de la forma y la orientación de las partículas en un producto.

NOTA Los principales adjetivos que corresponden a diferentes conformaciones son los siguientes:

“celular”: partículas de forma esférica u ovoide con paredes delgadas que rodean a un líquido o a un gas, por ejemplo, pulpa de naranja;

“cristalino”: partículas tridimensionales, angulares, simétricas y de tamaño similar, por ejemplo, azúcar granulado;

³ No existe un sustantivo francés equivalente. El término “granulosité” es un neologismo propuesto.

“fibroso”: partículas o filamentos largos, orientados en la misma dirección, por ejemplo, apio;

“escamoso”: capas que se separan con facilidad, por ejemplo, atún cocido, croasan, hojaldre;

“esponjoso”: celdillas duras o firmes llenas con grandes bolsas de aire, a menudo irregulares, por ejemplo, merengue, arroz inflado.

4.56 humedad, sustantivo

(percepción) percepción del contenido de humedad de un alimento por medio de los receptores táctiles en la boca y que también puede estar relacionada con las propiedades de lubricación del producto.

NOTA Contempla no sólo la cantidad total de humedad percibida sino también el tipo, la velocidad y la forma de liberarse o absorberse.

4.57 humedad, sustantivo

(propiedad) propiedad de textura de superficie que describe la percepción del agua absorbida o liberada por un producto

NOTA Los principales adjetivos que corresponden a diferentes niveles de humedad son los siguientes:

Atributos de superficie:

“seco”: ausencia, por ejemplo, galleta;

“húmedo”: nivel moderado, por ejemplo, manzana pelada;

“mojado”: nivel elevado, por ejemplo, castañas de agua, ostras.

Atributos de cuerpo:

“seco”: ausencia, por ejemplo, galleta;

“húmedo”: nivel moderado, por ejemplo, manzana;

“jugoso”: nivel elevado, por ejemplo, naranja;

“suculento”: nivel elevado, por ejemplo, carne;

“acuoso”: percepción como de agua, por ejemplo, sandía.

4.58 sequedad, sustantivo, seco, adjetivo.

característica de la textura que describe la percepción de la humedad absorbida por un producto (por ejemplo, galleta).

NOTA En bebidas, líquido que se percibe seco en la lengua y en la garganta, por ejemplo, jugo de arándano.

4.59 carácter graso⁴, sustantivo

atributo de textura relacionado con la percepción de la cantidad o calidad de grasa en la superficie o en el cuerpo de un producto.

NOTA Los principales adjetivos que corresponden a la percepción de la grasitud son los siguientes:

“aceitoso”: percepción de la grasa absorbida y que fluye, por ejemplo, ensalada aliñadas;

⁴ No existe sustantivo francés equivalente. El término “lipidité” es un neologismo propuesto.

“grasiento”: percepción de grasa que exuda, por ejemplo, tocino, papas fritas;

“graso”: percepción de alta proporción de grasa en un producto aceitoso, grasiento, por ejemplo, manteca de cerdo, sebo.

4.60 aireación, sustantivo, aireado, adjetivo

describe un producto sólido o semisólido que contiene celdillas homogéneas llenas con gas (generalmente dióxido de carbono o aire) y generalmente rodeadas por celdillas de paredes débiles.

NOTA 1 Ver también: **efervescencia** (4.61).

NOTA 2 El producto se puede describir como “espumoso” o “esponjoso” (celdillas de paredes débiles. Ejemplo, leche batida) o “poroso” (celdillas de paredes sólidas, ejemplos, dulce esponjoso merengue, mousse de chocolate, relleno para tartas, miga de pan de molde).

4.61 efervescencia, sustantivo, efervescente, adjetivo

formación de burbujas de gas en un producto líquido (a) cuando el gas es generado por una reacción química, o (b) cuando se libera presión.

NOTA 1 Ver también: aireación (4.60).

NOTA 2 Las burbujas o su formación son a menudo percibidas como propiedades de textura, pero a niveles altos pueden percibirse por la visión o la audición.

Los niveles de efervescencia se pueden describir como sigue:

“si gas”: ausencia, por ejemplo, agua del grifo;

“plano”: con un nivel menor que el esperado, por ejemplo, cerveza embotellada que lleva mucho tiempo destapada;

“urticante”: perceptible principalmente como una propiedad de textura en la boca;

“burbujeante”: con visibles burbujas ascendentes;

“efervescente”: con enérgicas burbujas que ascienden, produciendo un siseo audible.

4.62 sensación bucal, sustantivo

Percepción compleja derivada de las sensaciones en la boca relacionadas con las propiedades químicas o físicas de un estímulo.

NOTA Los evaluadores diferencian las sensaciones físicas (por ejemplo, densidad, viscosidad, conformación), como propiedades de textura y las sensaciones químicas (por ejemplo, astringencia, frescura) como propiedades del flavor.

4.63 sensación de limpieza, sustantivo, limpio, adjetivo

propiedad que consiste en que no quede sensación persistente en la boca una vez deglutido (véase **adherencia**, 4.51) por ejemplo, agua.

4.64 limpiador de paladar, sustantivo, limpiador, adjetivo

producto que remueve cualquier residuo persistente en la boca.

EJEMPLOS Agua, galleta.

4.65 regusto, sustantivo, gusto residual, sustantivo

sensación olfativa y/o gustativa que ocurre luego de la eliminación del producto y difiere de la sensación percibida mientras el producto estaba en la boca

4.66 deajo

sensación que sigue a la eliminación de un estímulo de textura; puede tener continuidad con la experiencia primaria o puede seguir como una cualidad diferente después de un período durante el cual, la deglución, la saliva, la dilución y otras influencias pueden haber afectado la sustancia estimulante o su percepción.

4.67 persistencia, sustantivo

relativo a la respuesta a un estímulo asociado con un período medible de tiempo.

4.68 insípido, adjetivo

describe un producto con un nivel de flavor mucho menor que el esperado.

4.69 soso, adjetivo

describe un producto con un bajo nivel de flavor, y sin carácter.

4.70 neutro, adjetivo

describe un producto sin una característica distintiva.

4.71 plano, adjetivo

describe un producto que se percibe por debajo de su nivel organoléptico esperado.

5 Terminología relativa a métodos**5.1 método objetivo**, sustantivo

cualquier método en el que se minimizan los efectos de las opiniones personales

5.2 método subjetivo, sustantivo

cualquier método basado en opiniones personales.

5.3 clasificación, sustantivo

método en el cual se presume un nivel de calidad inherente a la escala empleada, con la finalidad de clasificar productos dentro de grupos de calidad.

EJEMPLOS **ordenamiento** (5.4), **clasificación en categorías** (5.5), **clasificación con ayuda de una escala** (5.6) y **puntuación** (5.7).

5.4 ordenamiento, sustantivo

método en el cual una serie de dos o más muestras, presentadas simultáneamente, se ordenan según la intensidad o el grado de un determinado atributo.

5.5 clasificación en categorías, sustantivo

método de separación en categorías.

5.6 clasificación con ayuda de una escala, sustantivo

método de medición sobre una escala ordinal en el cual la magnitud de cada percepción se asocia a una de las categorías posibles.

5.7 puntuación, sustantivo

evaluación de un producto (o de los atributos de un producto) mediante la asignación de números que tienen alguna relación matemática con el producto o los atributos que se están evaluando.

5.8 selección preliminar, sustantivo
procedimiento de selección preliminar.

5.9 confrontación, sustantivo
procedimiento experimental que compara o relaciona estímulos, generalmente para determinar el grado de similitud entre una muestra control y una desconocida, o entre muestras desconocidas.

5.10 estimación de la magnitud, sustantivo
procedimiento que asigna valores a las intensidades de un atributo, de manera tal que las relaciones entre los valores asignados sean las mismas que entre las magnitudes de las percepciones correspondientes.

5.11 evaluación independiente, sustantivo.
evaluación de uno o más estímulos sin comparación directa.

5.12 juicio absoluto, sustantivo
evaluación de un estímulo realizada sin comparación directa (por ejemplo, presentación monádica).

5.13 evaluación comparativa, sustantivo
comparación de estímulos presentados simultáneamente.

5.14 método de dilución, sustantivo
técnica en la que las muestras se preparan a concentraciones decrecientes y se examinan en series.

5.15 método psicofísico, sustantivo
procedimiento para establecer relaciones entre estímulos físicos medibles y respuestas sensoriales.

5.16 ensayo de discriminación, sustantivo
cualquier método de ensayo que implica la comparación entre muestras para determinar si las diferencias son perceptibles

EJEMPLOS **Ensayo de comparación pareada** (5.17), **ensayo triangular** (5.18), **ensayo dúotrio** (5.19)

5.17 ensayo de comparación pareada, sustantivo
método en el que los estímulos son presentados en pares para ser comparados en base a algunos criterios definidos.

5.18 ensayo triangular, sustantivo
método de ensayo de discriminación basado en la presentación simultánea de tres muestras codificadas, dos de las cuales son idénticas; y en el que el evaluador debe seleccionar la que percibe como diferente.

5.19 ensayo dúo-trío, sustantivo
método de ensayo de discriminación en el cual cada evaluador recibe un grupo de tres muestras, una de las cuales está identificada como de referencia, y se le pide que identifique cuál de las otras dos es la misma que la de referencia o cuál es la diferente.

5.20 ensayo “dos de cinco”, sustantivo

método de ensayo de discriminación basado en cinco muestras codificadas, dos de las cuales son de un tipo y tres de otro y en el que se le pide al evaluador que agrupe muestras en grupos de dos y de tres muestras respectivamente de percepción similar.

5.21 ensayo “A” o “no A”, sustantivo

método de ensayo de discriminación en el cual una serie de muestras que pueden ser “A” o “no A” se presentan al evaluador luego de haber aprendido a reconocer la muestra “A”; se pide al evaluador que indique cuáles son “A” y cuáles son “no A”.

5.22 análisis descriptivo, sustantivo

cualquier método que describe o cuantifica las características sensoriales de los estímulos mediante un panel de evaluadores entrenados.

5.23 perfil sensorial cualitativo, sustantivo

descripción de los atributos sensoriales de una muestra sin incluir valores de intensidad.

5.24 perfil sensorial cuantitativo, sustantivo

descripción de una muestra que contenga a la vez atributos y sus respectivos valores de intensidad.

5.25 perfil sensorial, sustantivo

descripción de las propiedades sensoriales de una muestra, que consiste en la presentación de los atributos sensoriales en el orden en que son percibidos y con la asignación de un valor de intensidad para cada uno.

NOTA Término general para cualquier tipo de perfil, sea completo o parcial, tenga o no marca registrada.

5.26 perfil sensorial de libre elección, sustantivo

forma de construir un perfil sensorial en el que cada evaluador elige independientemente los atributos que utilizará para un grupo de muestras.

NOTA Estadísticamente se obtiene un espacio muestral de consenso

5.27 perfil de textura, sustantivo

perfil sensorial cualitativo o cuantitativo de la textura de una muestra

5.28 ensayo de preferencia, sustantivo

ensayo para evaluar preferencias entre dos o más muestras

5.29 escala, sustantivo

término aplicable a la escala de respuesta o a la escala de medición.

5.29.1 escala de respuesta, sustantivo

forma (por ejemplo, numérica, verbal, o utilización de imágenes) mediante la cual un evaluador registra una respuesta cuantitativa.

NOTA 1 En análisis sensorial, es un dispositivo o herramienta para capturar la reacción de un evaluador a una propiedad, y así se puede convertir en números.

NOTA 2 El término “escala” se utiliza frecuentemente como un equivalente de la expresión “escala de respuesta”.

5.29.2 escala de medida, sustantivo

relación formal (por ejemplo, ordinal, intervalo o proporcional) entre una propiedad (por ejemplo, la intensidad de una percepción sensorial) y los números usados para representar los valores de la propiedad (por ejemplo, números registrados por los evaluadores o derivados de las respuestas de los evaluadores).

NOTA El término “escala” se utiliza frecuentemente como un equivalente de la expresión “escala de medida”.

5.30 escala de intensidad, sustantivo

escala que indica la fuerza de la percepción.

5.31 escala de actitud, sustantivo

escala que indica actitudes u opiniones.

5.32 escala de referencia, sustantivo

escala en la que se utilizan muestras de referencia para definir un atributo o intensidades específicas de un atributo dado.

5.33 escala hedónica, sustantivo

escala que expresa el nivel de agrado o desagrado

5.34 escala bipolar, sustantivo

escala con descripciones opuestas en sus dos extremos (por ejemplo, una escala de textura que se extiende desde duro a blando).

5.35 escala unipolar, sustantivo

escala con un solo descriptor en uno de sus extremos.

5.36 escala ordinal, sustantivo

escala en la que el orden de los valores asignados corresponde al orden de las intensidades percibidas para la propiedad que se evalúa.

5.37 escala de intervalos, sustantivo

escala que, además de poseer los atributos de una escala ordinal, se distingue por el hecho de que diferencias iguales entre los valores numéricos corresponden a diferencias iguales entre las propiedades medidas (intensidades percibidas, en análisis sensorial).

5.38 escala proporcional, sustantivo

escala que tiene las propiedades de una escala de intervalos pero en la que además la razón de los valores asignados a dos estímulos es igual a la razón entre las intensidades percibidas de esos estímulos.

5.39 error de evaluación, sustantivo.

diferencia entre el valor observado (o evaluado) y el valor verdadero.

5.40 error aleatorio, sustantivo

(análisis sensorial) errores no predecibles cuyo valor medio es cero.

5.41 sesgo, sustantivo

(análisis sensorial) error sistemático que puede ser positivo o negativo.

5.42 sesgo previsible, sustantivo

desvío debido a ideas preconcebidas de los evaluadores.

5.43 efecto halo, sustantivo

caso especial de efecto de contexto donde la evaluación favorable o desfavorable de un estímulo sobre un atributo tiende a inducir una evaluación favorable o desfavorable de otros atributos del mismo estímulo considerado al mismo tiempo.

5.44 valor verdadero, sustantivo

(análisis sensorial) valor concreto que las evaluaciones intentan estimar.

5.45 iluminante normalizado, sustantivo

iluminante colorimétrico perteneciente al ámbito de luces naturales o artificiales, definido por la Comisión Internacional de Iluminación (CIE)

5.46 punto fijo, sustantivo

punto de referencia contra el que se evalúan las muestras.

NOTA Ver **punto de referencia (2.19)**

5.47 puntuación, sustantivo

valor asignado que describe una posición específica de un estímulo en el posible intervalo de intensidades para ese atributo.

NOTA Puntuar un alimento es evaluar sus propiedades sobre una escala o según criterios numéricos definidos.

5.48 hoja o ficha de cata

Formulario de respuesta

Bibliografía

NC-ISO 4121:2005 Análisis sensorial — Guía para el uso de escalas con respuestas cuantitativas (ISO 4121:2003, IDT).

ÍNDICE ALFABÉTICO

- A**
aceptabilidad 2.23
acidez 4.3
actitud 2.38
adaptación sensorial 3.6
adherencia 4.51
ageusia 3.31
agudeza 3.10
aireación 4.60
aireado 4.60
alcalinidad 4.8
amargor 4.5
análisis descriptivo 5.22
análisis sensorial 2.1
anosmia 3.32
antagonismo 3.35
apariencia 4.1
apetito 2.28
apetitoso 2.29
ardiente 4.12
aroma 4.24, 4.25
astringencia 4.10
astringente 4.10
atributo 2.3
auditivo 3.18
aversión 2.25
- B**
bouquet 4.26
brillante 4.40
brillo 4.40
- C**
calidad 2.36
cálido 4.12
calor físico 4.17
calor químico 4.16
capacidad de discriminación 2.27
catador 2.6
carácter ácido 4.4
carácter graso 3.59
ceguera al color 3.34
cinésteia 3.24
clasificación 5.5
clasificación ayuda de una escala 5.6
clasificación en categoría 5.5
cohesividad 4.43
color 4.31, 4.32
conformación 4.55
confrontación 5.9
consenso del panel 2.11
consistencia 4.49
consumidor 2.12
contaminante 4.23
contraste de luminosidad 4.36
cuerpo 4.27
- D**
degustación 2.14
degustador 2.13
dejo 4.66
densidad 4.53
discriminación 2.26
discromatopsia 3.33
dulzor 4.7
dureza 4.42
- E**
efecto de contraste 3.38
efecto de convergencia 3.39
efecto halo 5.43
efecto químico 4.11
efervescencia 4.61
efervescente 4.61
elasticidad 4.50
enmascaramiento 3.37
ensayo "A" o no "A" 5.21
ensayo de comparación
pareada 5.17
ensayo de discriminación 5.16
ensayo de preferencia 5.28
ensayo "dos de cinco" 5.20
ensayo dúo-trío 5.19
ensayo triangular 5.18
entrenamiento del panel 2.10
error aleatorio 5.40
error de evaluación 5.39
escala 5.29
escala bipolar 5.34
escala de actitud 5.31
escala de intensidad 5.30
escala de intervalos 5.37
escala de medida 5.29.2
escala de referencia 5.32
escala de respuesta 5.29.1
escala hedónica 5.33
escala ordinal 5.36
escala proporcional 5.38

escala unipolar 5.35
estimación de la magnitud 5.10
estímulo 3.2
evaluación comparativa 5.13
evaluación independiente 5.11
evaluador seleccionado 2.6
evaluador sensorial 2.5
evaluador sensorial experto 2.8
experto 2.7

F

factor de calidad 2.37
fatiga sensorial 3.7
flavor 4.20
flavor atípico 4.21
flexibilidad 4.50
fracturabilidad 4.44
frió físico 4.15
frió químico 4.14

G

gomosidad 4.47
granulosidad 4.54
gustativo 3.13
gusto 3.12
gusto residual 4.65

H

hedónico 2.22
hoja o ficha de cata 5.48
humedad 4.56, 4.57

I

iluminante normalizado 5.45
insípido 4.68
intensidad 3.8, 3.9

J

juicio absoluto 5.12

L

limpiador 4.64
limpiador de paladar 4.64
limpio 4.63
luminosidad 4.35
lustroso 4.40

M

masticabilidad 4.45
masticación 2.39
método de dilución 5.14
método objetivo 5.1
método psicofísico 5.15
método subjetivo 5.2
modalidad 3.11
modalidad sensorial 3.11
muestra 2.16
muestra control 2.20
muestra de referencia 2.21
muestra de un producto 2.16
muestra para el ensayo 2.17

N

neutro 4.70
nota 4.28
nota atípica 4.29
notas de carácter 4.30
número de masticaciones 4.46

O

odorante 2.35
odorimetría 2.34
oler 3.15
olfativo 3.14
olfatometría 2.32
olfatómetro 2.33
olor 4.18
olor atípico 4.19
opacidad 4.39
opaco 4.39
ordenamiento 5.4
organoléptico 2.4

P

palatabilidad 2.30
panel sensorial 2.9
percepción 3.3
perfil de textura 5.27
perfil sensorial 5.25
perfil sensorial cualitativo 5.23
perfil sensorial cuantitativo 5.24
perfil sensorial de libre
elección 5.26
persistencia 4.67
pesadez 4.52
pesado 4.52

picante 4.13
plano 4.71
porción para el ensayo 2.18
potenciador del flavor 4.22
preferencia 2.24
producto 2.15
psicofísica 2.31
punto de referencia 2.19
punto fijo 5.46
puntuación 5.7 5.47

R

receptor 3.1
receptores somáticos
táctiles 3.23
refrescante físico 4.15
regusto 4.65
resistencia 4.50

S

sabor ácido 4.3
sabor agrio 4.4
sabor alcalino 4.8
sabor amargo 4.5
sabor básico 4.2
sabor dulce 4.7
sabor salado 4.6
salinidad 4.6
saturación 4.34
seco 4.58
selección preliminar 5.8
sensación 3.4
sensación bucal 4.62
sensación de limpieza 4.63
sensación picante 4.13
sensación quimiotérmica 3.21
sensaciones trigeminales 3.19
sensibilidad 3.5
sensibilidad química oronasal 3.19
sensorial 2.2
sentido cutáneo 3.20
sequedad 4.58
sesgo 5.41
sesgo previsible 5.42
sinergia 3.36
somestesia 3.22
soso 4.69
subumbral 3.29
supra umbral 3.30

T

táctil 3.20
tacto 3.16
textura 3.41
tono 4.33
translucidez 4.38
translúcido 4.38
transparencia 4.37
transparente 4.37

U

umami 4.9
umbral de detección 3.25
umbral de diferencia 3.27
umbral de percepción 3.25
umbral de reconocimiento 3.26
umbral de saturación 3.28

V

valor verdadero 5.44
viscosidad 4.48
visión 3.17
viveza 4.36