

Zentzumenen bidezko analisisia

Álvarez Busca, Lucía

Elhuyar Zientziaren Komunikazioa

Elikagaiak era askotara ikertu daitezke: analisi fisikoak, kimikoak, mikrobiologikoak... eginez, adibidez. Baita zentzumenen bidez ere. Kasu horretan, dastatzaile-taldea da produktua aztertzen duen 'tresna'. EHUko Zentzumena Analiaren Laborategian (LASEHU), zentzumenen bidez hainbat elikagaien analisisa egiteko metodoak garatzen dituzte.

ZENTZUMENEN BIDEZKO ANALISIAREN BILTARTEZ, produktu batek sortzen dituen sentrazioak neurtzen eta ebaluatzen dira. Analisi hori hainbat sektoretan erabiltzen da, hala nola ehungintzan, automobilgintzan eta elikagaigintzan. Kasu bakoitzean, ezaugarri sentzorialak ebaluatzeko metodoak garatu behar dira. Hala, produktuek definitzen dituzten ezaugarriekin bat egiten dutela ziurra daiteke. Analisi-mota hori aplikatuz, produktuen gutxieneko kalitatea berma dezakete ekoizleek.

LASEHUK elikagaien zentzumena-analisiaren inguruan egiten du lan, bereziki, kalitate-bereizgarriak dituzten



LASEHUn, elikagaien zentzumenen bidezko analisisa egiteko metodoak garatzen dituzte.

LUANA FISCHER FERREIRA

elikagaien kalitate-kontrollean –jatorri-deitura dutenetan, adibidez–. Idiazabal gaztaren eta Arabako Errioxako ardo beltz gaztearen analisisa egiteko metodoak garatu dituzte, eta upelean ondutako Arabako Errioxako ardo beltzaren, Bizkaiko Txakolinaren, Arabako Txakolinaren eta Euskal Okelaren analisis-metodoak garatzen dabilta orain.

Elikagai baten zentzumena-analisiaren metodoa garatzeko, adituak biltzen dira –ekoizleak, gastronomoak, teknikariak, eta abar–. Haiekin, produktua kalitatea neurtzeko behar diren parametroak ezartzen dituzte, hala nola ezaugarriak, erreferentziak eta eskalak.

Metodoa garatuta dagoenean, dastatzaile-talde bat produktu jakin bat ebaluatzeko entrenatzen dute. Aukeraketa-proba batzuk eta elikagaiak ebaluatzeko oinarrizko entrenamendua gainditu behar dituzte –beharrezko zentzumena-sentsibilitatea dutela ziurtatzeko–. Entrenamenduak irauten duen hilabeteetan, metodoan adostutako eskalen, erreferentzien eta abarren arabera ebaluatzen ikasten dute dastatzaileak, eta, pixkanaka, produktua ezaugarri guztiei puntuak ematen ikasten dute. Entrenamendua ostean, dastatzaile bakoitzak aditu-taldean egoteko adinako gaitasuna duela frogatu behar du proba batzuen bidez.



Proiektua

Laburpena:

LASEHUK zentzumenen bidez hainbat elikagaiaren analisia egiteko metodoak garatzen ditu. Horretarako, adituekin, ekoizleekin, dastatzaileekin eta abarrekin elkartzen dira. Metodoa garatutakoan, dastatzaile-taldeak osatzen eta entrenatzen dituzte, produktuaren ezaugarri sensorialak ebaluatu eta zehazteko.

Zuzendaria:

Patxi Pérez Elortondo.

Taldea:

Marta Albisu, Jesús Salmerón, Iñaki Etaio, Mónica Ojeda eta Pilar Fernández Gil.

Saila:

Farmazia eta Elikagaien Zientzia (Nutrizioa eta Bromatologia).

Fakultatea:

Farmazia.

Finantziak:

Idiazabal Jatorri-Deitura eta Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Saila.

Web gunea:

www.lasehu.com.



Taldea



Iñaki Etaio, Jesús Salmerón, Marta Albisu, Pilar Fernández Gil, Patxi Pérez Elortondo eta Mónica Ojeda.

L. ALVAREZ

Dastatze-metodoa

Garatzen den metodoan, dastatze-prozesuaren xehetasun guztiak ezartzen dira: parametroen ebaluazio-ordena, horiek ebaluatzeko metodologia, puntuaketa-irizpideak...

Hasteko, irizpideak bateratzeko dastatze bat egiten da, talde osoak era berdintsura ebaluatzen duela ziurtatzeko, eta ondoren egiten da dastatzea. Produktuaren itxurak usaimen eta dastamen bidezko analisisian eragina izan dezakeen kasuetan, dastamen- eta usaimen-analisia ilunpean edo argi gorri eta berdeekin egiten da. Ondoren, argi naturalaren antzeko argiare-

“emaitzen fidagarritasuna bermatzeko, dastatzaileek urtero entrenatu eta prestatu behar dute”

kin, itxura ebaluatzen da. Gainera, dastatzean eragina izan dezaketen faktore guztiak kontrolatuta daude: produktuaren dastatze-uneko tenperatura, gelaren tenperatura eta hezetasuna eta abar.

Lortutako datuekin, produktu bakoitzean dastatzaileek identifikatu dituzten ezaugarri positibo eta negatiboen txostena idazten du ikertzaileak. Horiekin, produktuaren fitxa teknikoa osatzen da, eta, hala, produktuaren ezaugarri sensorialen eboluzioa azter daiteke.

Zentzumen-memoria

Dastatzaileek zentzumen-memoria izan behar dute; hau da, ezaugarri berdinak beti era berean identifikatzen jakin behar dute. Beraz, dastatze batetik bestera denbora-tarte bat utzita, produktu berari emandako notak berdintsua izan behar du. Horrekin lotuta, dastatzaileek gai izan behar dute produktu bera egun berean hainbat aldiz berdin puntuatzeko, nahiz mota bereko produktu desberdinak bereizteko.

Emaitzen fidagarritasuna bermatzeko, dastatzaileek urtero entrenatu eta prestatu behar dute. Hala, taldearen gaitasun teknikoa frogatzen da. Elikagai baten zentzumen-analisan, dastatzaile-taldea azterketarako ‘makina’ bihurtzen da, eta ongi kalibratutako dastatzaile-talde bat tresna automatiko bat bezain zehatza izan dezake.

Metodoan ezarritako eskalen eta erreferentzien arabera ematen zaizkie puntuak produktuei.



LASEHU