



LABORATORI  
D'ENGINYERIA PAPERERA  
I MATERIALS POLIMÈRICS



Universitat  
de Girona

## ANÁLISIS SENSORIAL SEGÚN NORMA EN 1230:1993

### Paper and board intended to come into contact with foodstuffs.- Sensory analysis

#### 1.- DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA

- Muestra: OFFSET BLANCURA 103

#### 2.- FABRICANTE

- TORRASPAPEL, S.A.

#### 3.- CONDICIONES DE ENSAYO Y RESULTADOS

##### Ensayo de transferencia de gusto por contacto indirecto:

- Fecha y lugar de realización: 17/02/2005  
Secció d'Anàlisi Sensorial i Laboratori del Gust  
Dpto. EQATA Universitat de Girona  
Avda. Lluís Santaló s/n 17071 GIRONA
- Temperatura :  $23 \pm 2$  °C
- Humedad relativa: 53 %
- Sustancia utilizada para el ensayo: chocolate
- Tiempo: 48 h
- Panel: 8 personas entrenadas
- Método de degustación: test triangular duplicado

#### RESULTADOS de los ensayos de transferencia de gusto

El número de respuestas que han percibido diferencias significativas es de 4. El número mínimo de respuestas correctas para poder concluir que ha habido diferencias significativas entre la muestra control y la muestra tratada para un nivel de significación del 5% sobre un total de 16 respuestas es de 9 respuestas según la norma UNE 87-008-92.

Membre de:



XARXA DE CENTRES  
DE SUPORT  
A LA INNOVACIÓ  
TECNOLÒGICA

La intensidad de la diferencia percibida se ha puntuado según la siguiente escala:

- 0 = no se percibe ninguna diferencia
- 1 = diferencia casi imperceptible y difícil de definir
- 2 = diferencia de intensidad ligera
- 3 = diferencia de intensidad media
- 4 = diferencia de intensidad fuerte

Nº respuestas que identifican diferencias	Intensidad gusto
4	0,25

#### **Ensayo de transferencia de olor por contacto indirecto:**

- Fecha y lugar de realización: 17/02/2005  
Secció d'Análisi Sensorial i Laboratori del Gust  
Dpto. EQATA Universitat de Girona  
Avda. Lluís Santaló s/n 17071 GIRONA
- Temperatura :  $23 \pm 2$  °C
- Muestras encerradas 24 horas en balones sometidos a esta temperatura y en ausencia de luz
- Tiempo : 24 h
- Panel: 8 personas entrenadas
- Un balón por degustador, según norma

#### **RESULTADOS de los ensayos de alteración del olor**

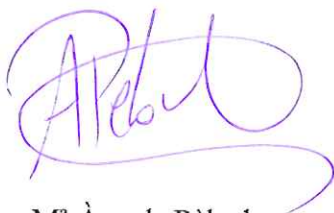
La tabla presenta el valor de la intensidad aromática en una escala de 0 a 4, de todas las notas obtenidas por los degustadores

Intensidad olor
1,25

## 5.- CONCLUSIÓN

El test muestra que no existen diferencias significativas. Así pues se puede concluir que, en las condiciones experimentales, la muestra OFFSET BLANCURA 103 no puede transmitir por contacto indirecto un aroma anormal perceptible en la sustancia alimentaria de ensayo y que por tanto **es conforme** a la norma EN 1230:1993 de análisis sensorial para papel destinado a usos alimentarios.

Responsable del servicio



Mª Àngels Pèlach

Dra. Ciencias Químicas

Responsable de laboratorio



Susanna Presta Masó

Licenciada en Ciencias Químicas