

ANÁLISIS SENSORIAL SEGÚN NORMA EN 1230:2002

Papel y cartón para contacto alimentario- Análisis sensorial

1.- DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA

- Muestra: ESTUCADO 1C BRILLO

2.- FABRICANTE

- TORRASPAPEL, S.A.

3.- CONDICIONES DE ENSAYO Y RESULTADOS

3.1 Ensayo de transferencia de olor por contacto indirecto:

- Fecha y lugar de realización: 23/11/2006
Secció d' Anàlisi Sensorial i Laboratori del Gust
Dpto. EQATA Universitat de Girona
Avda. Lluís Santaló s/n 17071 GIRONA
- Temperatura : 23 ± 2 °C
- Muestras encerradas 24 horas en balones sometidos a esta temperatura y en ausencia de luz
- Tiempo : 24 h
- Panel: 7 personas entrenadas
- Un balón por degustador, según norma

Resultados de los ensayos de alteración del olor

La intensidad del olor se puntúa según la siguiente escala:

- 0 = no existe olor perceptible
- 1 = existe olor perceptible pero difícil de definir
- 2 = olor moderado
- 3 = olor moderadamente fuerte
- 4 = olor fuerte

Membre de:



R75.1-07.2 Rev.:01



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
1,7

3.2 Ensayo de transferencia de gusto por contacto indirecto:

- Fecha y lugar de realización: 23/11/2006
Secció d'Anàlisi Sensorial i Laboratori del Gust
Dpto. EQATA Universitat de Girona
Avda. Lluís Santaló s/n 17071 GIRONA
- Temperatura : 23 ± 2 °C
- Humedad relativa: 53 %
- Sustancia utilizada para el ensayo: chocolate
- Tiempo: 48 h
- Panel: 7 personas entrenadas
- Método de degustación: test triangular duplicado

Resultados de los ensayos de transferencia de gusto

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
7	0,57

El número de respuestas que han percibido diferencias significativas es de 7. 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 14 respuestas es de 9 respuestas según la norma UNE 87-008-92.

4.- CONCLUSIÓN

El test muestra que NO existen diferencias significativas. Así pues se puede concluir que, en las condiciones experimentales, la muestra ESTUCADO 1C BRILLO no puede transmitir por contacto indirecto un aroma ni un gusto anormal perceptible en la sustancia alimentaria de ensayo y que por tanto **es conforme** a la norma EN 1230:2002 de análisis sensorial para papel destinado a usos alimentarios.

Responsable del servicio



Mª Àngels Pèlach
Dra. Ciencias Químicas

Responsable de laboratorio



Laura Barberà Rodríguez
Licenciada en Ciencias Químicas