



HERRAMIENTAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD SENSORIAL DEL JAMÓN

Vieira C.¹, **Casero, V.**¹, **García, J.J.**², **Rodríguez M.J.**², **Martínez B.**¹

¹Estación Tecnológica de la Carne. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. C. Filiberto Villalobos, 5, 37770 Guijuelo, Salamanca.

²Consejo Regulador de la Denominación de Origen Guijuelo. C. Filiberto Villalobos, 4, 37770 Guijuelo, Salamanca.

vieallece@itacyl.es

Introducción

La calidad sensorial del jamón es un factor de peso en su adquisición por el consumidor. Por ello, los Consejos Reguladores de las Figuras de Calidad de jamón (D.O.P., I.G.P) deben incluir la normalización del análisis sensorial para garantizar las características sensoriales de sus productos y afianzar la fidelidad de los consumidores y de sus propios operadores. En este sentido, el cumplimiento de los requisitos de funcionamiento y calidad establecidos en la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025:2005 para la acreditación de los paneles de cata supone una garantía adicional.

Objetivos

Obtener una visión general de las herramientas utilizadas para asegurar la calidad sensorial de diferentes jamones de calidad diferenciada, teniendo en cuenta tanto el tipo de jamón (de capa blanca o Ibérico) como la descripción de sus características en los Pliegos de Condiciones.

Metodología

Investigación mediante revisión documental y consulta a diferentes entidades para recabar información sobre las características sensoriales de los diferentes jamones con mención de calidad D.O.P. e I.G.P., los sistemas de certificación y las metodologías de evaluación sensorial utilizadas.

Resultados

Como resultado de la revisión de los Pliegos de Condiciones de las D.O.P. e I.G.P. de jamón, se observa que, con frecuencia, las características sensoriales incluidas son iguales, utilizándose adjetivos generales y no características diferenciales. No obstante, tanto los Consejos Reguladores, como los laboratorios acreditados por ENAC, han adecuado estas características sensoriales para poder ser evaluadas de acuerdo con las especificaciones de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2005. Así, para garantizar la calidad sensorial de sus productos, los Consejos Reguladores han optado tanto por certificarse ellos mismos como por utilizar entidades de certificación externas, realizándose el análisis sensorial del producto bien mediante panel de catadores propio o mediante laboratorios acreditados por ENAC para ello. Si bien existen laboratorios acreditados para jamón curado, no ocurre así para el jamón ibérico, aunque existan características sensoriales diferenciales entre ellos, que es necesario considerar.

Los laboratorios acreditados por ENAC, para jamón curado, incluyen en el ensayo sensorial parámetros relativos al aspecto (color, brillo de la grasa, homogeneidad del color y acortezamiento), olor (aroma), flavor, sabor salado y textura (homogeneidad, fibrosidad, pastosidad y reblandecimiento), evaluados en una escala discontinua de 6 puntos. En el caso de la D.O.P. Guijuelo, estos análisis están incluidos en el marco de la acreditación de su Consejo Regulador (norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012) y se llevan a cabo con un panel de catadores propio ejecutado de manera mixta entre la D.O.P. Guijuelo-Estación Tecnológica de la Carne (ITACyL). Dicho panel evalúa, además de los anteriores, parámetros específicos de productos ibéricos. Entre ellos, parámetros relativos al aspecto externo (untuosidad y color de la grasa, veteado), al olor y flavor (se evalúa el característico de los productos D.O.P. Guijuelo así como la rancidez), y al sabor (se incluye el dulce).



Conclusiones

La mayoría de los Consejos Reguladores de las Figuras de Calidad de jamón (D.O.P., I.G.P) para certificar la calidad sensorial de sus productos utilizan laboratorios externos acreditados por ENAC, realizando una “valoración organoléptica de jamón curado”.

Agradecimientos

Proyecto INNOGUIJUELO (financiación FEADER).

