

EJEMPLO DE APLICACIÓN DE ANÁLISIS SENSORIAL

Control de la estabilidad organoléptica de productos durante su vida útil

La vida útil de un producto debe ser establecida en función, no sólo de su evolución higio-sanitaria y nutricional, sino también dependiendo de las posibles modificaciones sufridas por su perfil sensorial.

En este sentido es de gran utilidad controlar la constancia de las características sensoriales de la producción, no sólo comparando los diferentes productos elaborados a lo largo del año, sino también controlando la evolución de un mismo lote a lo largo del periodo de conservación.

