



UTN.BA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL
FACULTAD REGIONAL BUENOS AIRES

INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA DE SABORES

Unidad 1: Definición de sabores. Clasificación. Necesidad y función tecnológica de los sabores. Términos y expresiones. (2hs)

Introducción. Definición de sabores. Clasificación de sabores. Forma de presentación. Fundamentos del uso de sabores. Definición de gusto y de sabor, interrelación entre gusto y sabor. Anatomía de un sabor: componentes de sabor, solventes y otros ingredientes.

Unidad 2: Principales componentes utilizados en el desarrollo y formulación de los sabores. (2hs)

Dominar las principales materias primas utilizadas en la formulación de sabores y su función en los mismos: Aceites esenciales. Extractos naturales. Oleoresinas. Químicos aromáticos.

Clase práctica: Evaluación olfativa y caracterización de aceites esenciales, extractos naturales y aromáticos químicos

Unidad 3: Formulación de sabores y evaluación de las principales notas aromáticas. Empleo de los sabores (4h)

Formulación de sabores por familias: Notas cítricas, notas frutales, notas dulces, notas ácidas, notas verdes, notas maduras, notas ahumadas y notas picantes. Evaluación de los compuestos claves responsables de las notas aromáticas. Principales ventajas de los sabores. Factor de dosificación. Vida útil.

Clase práctica: Evaluación olfativa de las principales notas frutales, cítricas, verdosas, herbáceas y dulces que se encuentran en los sabores y evaluación sensorial de un alimento característico.

Unidad 4: Sabores en forma de emulsiones y sabores en polvo secados por atomización (4h)

Conocer los principios tecnológicos de la obtención de sabores en forma de emulsiones y de los sabores en polvo secados por atomización. Definición de los tipos de emulsiones. Características físicas y química. Agentes emulsionantes. Estabilizadores de la emulsión y agentes encapsulantes: Almidones modificados, gomas naturales y dextrinas. Viscosidad de los soportes. Importancia de la homogeneización. Importancia del tamaño de partícula. Tecnología de obtención de aromas en polvo secados por atomización. Partes del secador. Características del núcleo aromático. Importancia del tamaño de partícula en la estabilidad de los sabores en polvo. Encapsulación por atomización vs polvos adsorbidos.

Clase práctica: Evaluación sensorial de sabores en polvo a través de su aplicación en un jugo instantáneo. Evaluación de una bebida gaseosa y/o agua saborizada.

Unidad 5: Importancia del tipo de sabor y momento de saborización para cada alimento (3h)

Características de los sabores para derivados lácteos: Helado, yogur, leche y queso. Momento de adición del sabor.

Características de los sabores para productos de confitería: Galletas, caramelos, productos horneados, sorbetos y bombones. Momento de adición del sabor.

Características de los sabores para bebidas, jugos, gaseosas, licores. Momento de adición del sabor.

Características de los sabores de especias para productos cárnicos y encurtidos. Momento de adición del sabor.

Características de los sabores para Snacks. Momento de adición del sabor.

Unidad 6: Métodos de Sensoriales para evaluar los sabores (1h)

Pruebas olfativas. Evaluación del aspecto, olor y sabor. Pruebas de diferenciación. Su importancia. Pruebas de aceptación.

Clase práctica: Evaluación sensorial de diferentes sabores. Clasificación de las principales notas aromáticas

Unidad 7: Vida útil de los sabores líquidos y en polvo (2h)

Dominar los principales factores que afectan la durabilidad de los sabores líquidos y en polvo, así como las condiciones de almacenamiento. Factores que afectan la vida útil de los sabores. Factores de inestabilidad. Procesos de oxidación. Formación de Peróxidos. Antioxidantes. Tipos de envase y condiciones de almacenamiento. Protocolos de estabilidad para determinar la vida de anaquel de los sabores.

Clase práctica: Evaluación sensorial de sabor líquido y en polvo de naranja con diferentes grados de deterioro.

Unidad 8: Control de Calidad de los sabores y regulaciones vigentes (2h)

Conocer las principales técnicas de análisis físico, químico, microbiológico y sensorial para evaluar la calidad de los sabores líquidos y en polvo. Análisis

físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales. Análisis por cromatografía de gases.

Regulaciones vigentes: CAA, BPM, POES, HACCP, ISO 9000, FSSC22000

| | |
|---|---------|
| Generalidades – Definiciones – Materias primas | 1 clase |
| Formulaciones de sabores | 1 clase |
| Emulsiones – Polvos por atomización | 1 clase |
| Aplicaciones – Evaluación Sensorial | 1 clase |
| Vida útil – Calidad – Regulaciones vigentes | 1 clase |