



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**Instituto de Ciencias Económico
Administrativas**





- Área Académica: Turismo y Gastronomía
- Tema: Sabores básicos
- Profesor(a):
 - Dr. Juan Ramírez Godínez
 - E. en B. Juan Francisco Gutiérrez Rodríguez
- Periodo: enero-junio 2021



Tema: Sabores básicos

Resumen

El sabor es uno de los atributos sensoriales más importantes, percibido por el sentido del gusto. El sabor se define como la percepción de las sensaciones gustativas básicas (dulce, salado, ácido, amargo y umami). La aparición de los sabores básicos se debe a los componentes químicos de los alimentos, los cuales pueden ser de naturaleza orgánica e inorgánica, como carbohidratos, proteínas y sales inorgánicas de bajo peso molecular.

Palabras Clave: sabores básicos, gusto, análisis sensorial



Tema: Sabores básicos

Abstract

- The flavor is one of the most important sensory attributes, perceived by the sense of taste. The flavor is the perception of basic taste sensations (sweet, salty, sour, bitter, and umami). The appearance of basic flavors is due to the chemical constituents of foods, which can be organic and inorganic compounds, such as carbohydrates, proteins, and low molecular weight inorganic sales.
- Palabras Clave: flavors, taste, sensory analysis



Objetivo General

- Conocer los sabores básicos y los compuestos responsables de su detección mediante una lectura de comprensión para relacionar una propiedad sensorial de los alimentos



Objetivos Específicos

- Conocer los compuestos químicos responsables de los sabores básicos
- Relacionar los sabores básicos a las propiedades utilizadas en la descripción sensorial de los alimentos



Sabor

- Uno de los atributos más importantes es el sabor, el cual es percibido mediante el sentido del gusto.

Definición de gusto

- Meilgaard et al., (1999) y Espinosa (2007) definen el gusto como las sensaciones básicas (dulce, salado, ácido y amargo) percibidas por los receptores de la boca, específicamente concentrados en la lengua, aunque también se presentan en el paladar, mucosa de la epiglotis, faringe, laringe y garganta y que es estimulado por ciertas sustancias solubles.

Órganos receptores

Botones gustativos

- Papilas gustativas de la lengua
- Superficie del paladar suave
- Amígdalas
- Faringe
- Laringe

Clasificación de los sabores

Sabores básicos

Dulce

Salado

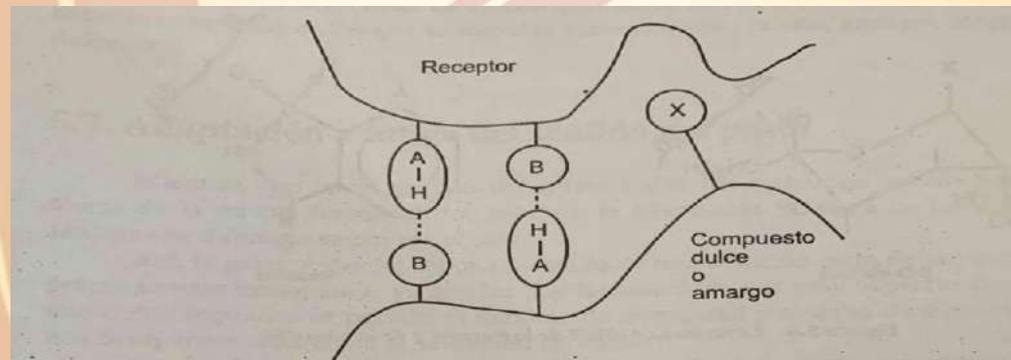
Ácido

Amargo

Umami

Sabor dulce

Producido por muchas sustancias, la mayoría orgánicas, que tienen en común la presencia de dos radicales uno de ellos donante y el otro receptor de protones.



Sancho *et al.*, 2002

A y **B** = átomos electronegativos N_2 o Cl

H = átomo de hidrógeno

X = resto apolar (responsable del sabor dulce)

Anzaldúa, 1994; UNE, 1997; Meilgaard *et al.*, 1999;; Espinosa, 2007

Compuestos responsables

Presentes en los alimentos y se percibe con mayor intensidad en la punta de la lengua (Espinosa, 2007).

Azúcares

Glicoles

Aldehídos

Cetonas

Aminas

Ésteres

Alcoholes

Sabor salado

• Generado por sales inorgánicas de bajo peso molecular, por ejemplo la sal de mesa o cocina

Compuestos responsables

NaCl

KCl

NaBr

NaI

- El carácter iónico de las sales es la condición previa
- La parte aniónica determina qué notas de sabor surgen adicionalmente al sabor o lo ocultan totalmente

Sabor ácido

- Sensación más sencilla y esta activado por los ácidos
- En alimentos lo generan los ácidos orgánicos (excepto el ácido fosfórico)
- Mayor concentración de iones hidronio mayor será la sensación ácida de la solución



Describe el sabor elemental producido por soluciones acuosas diluidas de la mayoría de los ácidos



Sabor amargo

- Describe el sabor elemental producido por soluciones acuosas diluidas de diversas sustancias como los alcaloides, como la quinina y la cafeína

Sabor umami o humámico

- Generado por sales del ácido glutámico
- Sales disódicas de los purín-5'-monofosfatos como IMP, GMP y AMP
- Se encuentran presentes en numerosos alimentos, específicamente en la carne (procedentes de la hidrólisis de las proteínas)

Anomalías

Ageusia

- Ausencia completa

Desgeusia

- Distorsión

Hipogeusia

- Disminución

Referencias Bibliográficas

Anzaldúa-Morales A. (1994). *La Evaluación Sensorial de los Alimentos en la Teoría y la Práctica*. Acribia: España.

- Espinosa, M. J. (2007) *Evaluación Sensorial de los Alimentos*. Versión digital. Editorial Universitaria, Cuba.
- Meilgaard, M.; Civille, G.V. and Carr, B. T. (1999). *Sensory Evaluation Techniques*. Third edition. CRC Press LLC:USA. Versión digital.
- Sancho, J., Bota, E., De Castro, J.L. (2002) *Introducción al análisis sensorial de los alimentos*. Alfaomega, México.
- UNE (1997) Análisis sensorial. Vocabulario (ISO 5492:1992). Agencia Española de Normalización (AENOR). *Análisis Sensorial. Tomo I. Alimentación. Recopilación de Normas UNE*. España.

