



Lácteos, embutidos, hortalizas y frutas

Nuevo estudio organoléptico de alimentos ecológicos

Texto: Redacción Fotografías: Fernando López

Los alimentos ecológicos reciben nuevamente una destacada valoración en cualidades organolépticas y sensoriales según el último estudio realizado por la Unión Española de Catadores. Encargado por la Federación de Empresas de Productos Ecológicos (FEPECO) esta vez eligieron la leche, queso, embutidos y salazones, peras y patatas para que los expertos catadores evaluaran la presencia, el aroma y el sabor de estos alimentos ecológicos certificados. Aquí recogemos algunos datos así como las recomendaciones que dan al sector para mejorar todavía más en presentación y cualidades organolépticas

El estudio lo encargó FEPECO a la Unión Española de Catadores, dentro de un convenio con el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino al igual que el realizado ya en 2007 con el vino, el tomate, las manzanas y el aceite (ver nº35 de La Fertilidad de la Tierra). El trabajo realizado tiene como objetivo ayudar y acompañar a los operadores en la consecución de los objetivos marcados: comercializar alimentos en la dirección que demanda el consumidor actual, alimentos sanos y de calidad creciente.

Los expertos catadores han encontrado un nivel medio de notable con categorías que se pueden situar entre "bueno" y de "bueno a muy bueno". Han destacado que las técnicas de cultivo ecológico favorecen la calidad y que se pueden alcanzar mejores niveles organolépticos. Para lograrlo recomiendan entre otras cosas la formación de pro-

ductores y elaboradores en cata organoléptica, conocer qué demanda el mercado en cuanto a aspectos organolépticos, fomentar el "terruño" y elegir variedades y razas autóctonas, que influyen en la biodiversidad y en la autenticidad, complejidad y el carácter de los productos.

También consideran esencial el correcto manejo de la sanidad del cultivo, determinar bien el momento de recolección y que la conservación no desnaturalice el producto. Por último insisten en el etiquetado y presentación final del producto de acuerdo a su nivel de calidad.

Leche, queso y derivados lácteos

De las 126 marcas comercializadas existentes en el sector, se cataron 22, el 17,46%. La valoración media fue de 70,77 puntos, situándose en el nivel cualitativo promedio

Leche ecológica suave y cremosa

Según el estudio presentado por los expertos catadores la leche es uno de los alimentos más antiguos utilizados para consumo humano, con un extraordinario valor nutricional, pero también es un magnífico sustrato para el desarrollo de microorganismos, por lo que deben ser controlados todos los parámetros de seguridad desde el ordeño hasta el envasado para evitar cualquier deterioro.

La leche ecológica asegura la ausencia de antibióticos, pesticidas y sustancias extrañas y por tanto facilita los procesos naturales de elaboración de los quesos. Los elaborados con leche cruda dan niveles de calidad superiores a la leche pasteurizada, junto a la gestión de los procesos biofermentativos mediante el control de temperatura, humedad relativa y ventilación en las cámaras de maduración, así como el buen manejo del producto.

En quesos ecológicos existe una gran diversidad, comenzando por la especie animal de procedencia de la leche. En general, de cabra y oveja en el centro y sur de la península, de vaca en el norte y en Europa. Es destacable el papel que las ganaderías, especialmente la ovina y caprina, aportan en el mantenimiento de los ecosistemas.

Tanto para la leche como para los quesos en general recomiendan el mantenimiento de razas autóctonas y un gran control de las condiciones sanitarias del ganado, de las instalaciones de ordeño, de los operarios y del agua de uso. Consideran también esencial una alimentación con forrajes de buena calidad, concentrados fibrosos (pulpas) y concentrados amiláceos y que el proceso de elaboración sea el mínimo, en el caso de la leche con envases que le eviten la luz y el oxígeno y que a poder ser sean reciclables.

de "buena a muy buena" (nivel del 45,45% de las muestras estudiadas), el 6,36% en la categoría "de discreto a bueno" y un 13,64% en la categoría de "muy buena a excelente".

De leche ecológica se valoraron 7 muestras de leche de vaca ecológica, el 33,43% de las marcas comercializadas (M.C.), con una puntuación promedio de 72,14 sobre 100, y un entorno cualitativo de "buena a muy buena".

En queso se valoraron 15 muestras (35,70% de las M.C.), con un valor medio de 70,13 sobre 100 y un entorno cualitativo de "Bueno".

En la leche ecológica los catadores valoraron la muy buena presentación visual de la referencia y una intensidad aromática media-alta, con textura suave y cremosa y un sabor que recuerda a frutos secos y especias agradables. En el queso ecológico valoraron también la buena presentación visual de la referencia, el aspecto artesano, un punto de sal adecuado y una pronunciada intensidad aromática.



Embutidos y salazones cárnicos

Se valoraron 22 referencias (el 18,03% del total), con 66,32 puntos sobre 100, con un nivel cualitativo "de discreta a buena", nivel en que se encuentran el 45,45% de las muestras valoradas; el 27,27% en la categoría de "discreta"; el 22,63% en "de buena a muy buena" y el 4,55% en "de muy buena a excelente".

Concretamente de embutidos ecológicos se valoraron 12 muestras, el 13,04% de las marcas comercializadas. La valoración media del sector fue de 66,50 sobre 100. Con un entorno cualitativo "De discreto a bueno".

En salazones cárnicas se valoraron 10 muestras de jamón y paleta ecológicas, el 33,33% de las marcas comercializadas. La valoración media del sector fue de 66,10 sobre 100, con una valoración cualitativa "de discreto a bueno". El 10% estaría en la calidad "De muy buena a excelente".

Se aprecia muy buena presentación visual de conjunto, color muy intenso, corte uniforme, intensidad aromática, que denota una buena crianza y los condimentos aportan complejidad aromática, textura firme, pero fácil de comer, buena jugosidad con grasa fundente y agradable.

Hay una gran variedad en la forma de elaboración, por eso se recomienda reforzar esa singularidad, con razas autóctonas adaptadas o de crecimiento lento, manejo adecuado de los animales. Los cerdos en libertad hacen más ejercicio y por lo tanto tienen más grasa intramuscular. Aquello que comen da sabor al producto y unas grasas de calidad. Es importante también cuidar el picado y amasado; una adecuada curación y comercializar en el momento de máximo desarrollo organoléptico del producto.

Frutas y hortalizas frescas

En los trabajos efectuados en 2007 se estudiaron 28 muestras de frutas y hortalizas frescas, ahora en 2008 se estudiaron 18 muestras más, que aportan un adicional 1,44% de marcas valoradas, un 3,68% de las marcas comercializadas, con una valoración media del sector de 66,91 puntos sobre 100, con el nivel cualitativo de "bueno"

En la cata definieron las patatas como jugosas pero consistentes



El nivel de calidad de las peras ecológicas fue valorado como notable

y cerca del nivel "de bueno a muy bueno". En ese nivel se sitúa el 52,17% de las muestras. Un 30,43% se sitúan en el nivel "de bueno a muy bueno".

La cata de peras ecológicas obtuvo una puntuación media de 69,00 puntos, categoría cualitativa "de buena a muy buena". Todas las marcas estudiadas se encuadran en categorías "buenas" o superiores, por lo que el nivel de calidad es notable.

En la cata de patatas ecológicas se valoraron 11 marcas comerciales, el 19,64% del total de las comercializadas, con una puntuación media de 70,55 puntos, categoría cualitativa "de buena a muy buena". El nivel general de calidad es muy notable.

En las peras, en la fase visual se aprecia una muy buena presentación. Homogénea en calibre y forma, porque los calibres demasiado pequeños depreciarían el producto. Color varietal, brillante y atractivo. Contraste de colores. Muy buena intensidad aromática, limpia y franca. Textura firme, carnosa, crujiente, pero de agradable masticabilidad. Muy jugosa, con abundante zumo.

En cuanto a las patatas ecológicas se aprecian muy atractivas en la fase visual, de buena intensidad aromática, fragante y elegante una vez cocida, con recuerdos a frutos secos, a tostados, vegetales, a legumbre, minerales o algún tono terroso. De textura firme y excelente masticabilidad, muy jugosa, cremosa-mantecosa pero a la vez consistente.

Recomendaciones en frutas y hortalizas

En la cata de peras se recomienda continuar con el esfuerzo de reforzar la singularidad, identidad, autenticidad:

Alimentos con aroma y sabor

Para mejorar la calidad organoléptica en los procesos productivos, debe tenerse en cuenta que todos los procesos productivos, desde la elección de la variedad a cultivar hasta las técnicas de cultivo y la determinación del momento de la recolección en campo, así como las técnicas de elaboración y transformación en la industria, influyen en su calidad en cuanto a sabor, aromas y texturas del alimento, además de sus cualidades nutricionales.

La mejora de la calidad, además de no requerir muchos recursos, permite obtener grandes recompensas comerciales. Por contra, la falta de calidad sí que ocasiona elevados costes y limita en gran medida la competitividad porque en sociedades con un elevado nivel económico la calidad de los productos agroalimentarios se convierte en el principal factor de preferencia del consumidor, incrementándose la demanda de productos de calidad superior.

el terruño y las variedades autóctonas. Se aconseja también favorecer el tamaño medio de los frutos mediante una poda correcta y un buen reparto de los frutos en la masa vegetal.

Es importante el equilibrio nutricional, evitando un exceso de nitrógeno y aportando calcio para el correcto desarrollo del fruto; asimismo es muy importante evaluar el momento de recolección y no abusar del tiempo de almacenaje.

En las patatas el concepto de calidad ha tardado más en introducirse, quizá por tratarse de un producto de relativo bajo precio. Hasta hace pocos años, la preocupación del agricultor se centraba en conseguir las mayores producciones, mientras que el consumidor se limitaba a adquirir graneles, distinguiendo sólo entre el color de la piel (roja o blanca).

Recomiendan conocer el destino final del producto, si es para comerlas fritas o cocidas y así determinar las variedades más adecuadas y técnicas de cultivo a aplicar con objeto de lograr elevados niveles de calidad, con un contenido de materia seca del tubérculo del 20-30% para frito, y por debajo del 20% para cocido.

El almacenamiento, incluso en las mejores condiciones de temperatura y humedad, ventilación, etc., supone una disminución paulatina de la calidad, más o menos acelerada según las variedades. ■

En frutas y hortalizas se recomienda las variedades autóctonas, y una buena presentación final de acuerdo a su calidad