

CHECK ALL THAT APPLY (CATA): APLICACIÓN EN LA EVALUACIÓN DE ALIMENTOS

VAZQUEZ, Marisa; ABOLSKY, Pablo; BAEZ, Gabriela; LOPEZ, Julieta; PERNETTI, Agustina

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, Buenos Aires, Argentina

RESUMEN

Introducción: Se han desarrollado nuevas metodologías de análisis, entre ellas Check all that apply (CATA). Consiste en un cuestionario compuesto por una lista de términos (palabras o frases), de los cuales los evaluadores deben seleccionar todos los atributos que consideran para caracterizar una muestra. Es una metodología versátil, sencilla y de bajo costo.

Objetivo: Realizar una revisión bibliográfica de la metodología CATA aplicada al análisis de los alimentos y conocer su utilidad.

Metodología: Se revisaron 4 revistas científicas (período 2016-2019) y las palabras claves de búsqueda fueron “CATA” y “food”. Luego de considerar los criterios de selección se incluyeron 30 artículos. Las variables fueron: alimentos; región geográfica; evaluadores; atributos; número de muestras estudiadas; cantidad de sesiones de prueba; aceptabilidad y las pruebas estadísticas aplicadas a los datos.

Resultados: Un tercio de los estudios se realizaron como multicéntricos, principalmente en América y Europa. Los alimentos más utilizados fueron carnes, bebidas sin alcohol, galletitas. Los vinos fueron caracterizados en 5 artículos. Los evaluadores fueron no entrenados, salvo en 1. Los atributos sensoriales (apariencia, aroma, sabor, textura) y de emociones fueron los más utilizados. El número de muestras estudiadas fue variable y la mayoría realizó 1 sesión. 26 trabajos realizaron aceptabilidad además de CATA. Analizaron los datos con pruebas de análisis multivariantes, principalmente Análisis de Correspondencia.

Conclusión: CATA es una metodología útil para la caracterización de alimentos y bebidas.

Palabras claves: CATA, tilde todo lo que corresponda, alimentos, evaluación sensorial.

ABSTRACT

Introduction: New analysis methodologies have been developed, among them Check all that apply (CATA). It consists of a questionnaire composed of a list of terms (words or phrases), from which the evaluators must select all the attributes they specify to characterize a sample. It is a versatile, simple and low cost methodology.

Objective: To carry out a bibliographic review of the CATA methodology applied to food analysis and to know its usefulness.

Methodology: Four scientific journals (period 2016-2019) were reviewed and the search keywords were “CATA” and “food”. After considering the selection criteria, 30 articles were included. The variables were: food; geographical region; evaluators; attributes; number of samples studied; number of test sessions; Acceptability and statistical tests applied to the data.

Results: A third of the studies were conducted as multicentre, mainly in America and Europe. The most commonly used foods were meats, soft drinks, cookies. The wines were characterized in 5 articles. The evaluators were not trained, except for 1. Sensory attributes (appearance, aroma, taste, texture) and emotions were the most used. The number of samples studied was variable and the majority held 1 session. 26 updated works acceptability in addition to CATA. Data analysis with multivariate analysis tests, mainly Correspondence Analysis.

Conclusion: CATA is a useful methodology for the characterization of food and beverages.

Keywords: CATA, check all that apply, food, sensory evaluation.