

LibreSense: Software para análisis sensorial de alimentos

Aníbal Catania¹, Carlos Catania², Martín Fanzone³ y Santiago Sari¹

¹ Laboratorio de Enología INTA EEA Mendoza

San Martín 3853 Mendoza

catania.anibal@inta.gob.ar

² Facultad de Ingeniería UNCUIYO

Centro Universitario, 5500 Mendoza

harpo@ingenieria.uncuyo.edu.ar

³ Laboratorio de Aromas y Sustancias Naturales

San Martín 3853 Mendoza

fanzone.martin@inta.gob.ar

Palabras Claves: sensometría, captura de datos, análisis de descriptivo, shiny app, análisis datos sensoriales, sensomineR

1 Introducción

El tiempo empleado en la recolección de datos y su tratamiento estadístico constituye una seria limitante para el análisis sensorial de alimentos. Si bien hay diversos programas comerciales que realizan dicha labor de manera automática, los mismos tienen un alto costo por su elevada licencia anual. Aquellos organismos que no pueden afrontar dicho costo, normalmente trabajan con planillas físicas las cuales decodifican manualmente con el consecuente gasto en tiempo y recursos.

LibreSense es una aplicación desarrollada en lenguaje R utilizando los paquetes Shiny y SensoMineR. Esta aplicación permite la captura de datos sensoriales y el análisis estadístico “in situ” tanto de los resultados de los distintos tratamientos como de la performance de los panelistas. La aplicación realiza la captura de los datos a través de cualquier dispositivo con conexión inalámbrica para luego realizar el procesamiento estadístico de los mismos. Para la evaluación de las distintas muestras, los panelistas se conectan a través de sus dispositivos a un servidor que corre con shiny server.

Si bien LibreSense todavía se encuentra en un estado de desarrollo preliminar, actualmente constituye una herramienta indispensable para el panel sensorial de vinos de INTA EEAA Mendoza como así también varias organizaciones del medio han mostrado interés para su uso y adquisición.

2 Acceso

<https://youtu.be/DqrVVRA7riA>