

El control sanitario e inspección pueden requerir determinadas pruebas organolépticas, químicas y /o microbiológicas de los productos. En concreto, el Reglamento CE 2074/2005, apela al análisis químico de NBVT cuando el examen organoléptico previo haya suscitado dudas sobre la frescura del producto, fijando unos determinados umbrales. Por tanto, la evaluación de los parámetros organolépticos se antepone o prioriza a la de los químicos, poniendo de manifiesto su importancia.

No obstante, el marco legislativo actual no contempla en ninguna de sus tres categorías muchas especies de importancia comercial capturadas por buques congeladores. El proyecto de acrónimo SENSOQIM y título ***Establecimiento de Umbrales de Calidad para especies objetivo pesquero no contempladas en el marco legislativo***, tiene por objeto desarrollar y aplicar un esquema sensorial específico, basado en el Método de Índice de la Calidad (QIM), para el estudio de materias primas congeladas de aquellas especies de pescado no contempladas en la actualidad en el marco normativo, y establecer una correlación entre los parámetros químicos y sensoriales.

El proyecto SENSOQIM ha sido subvencionado por la Xunta de Galicia a través del Programa Sectorial de Investigación Aplicada convocado por su Dirección Xeral de I+D (Consellería de Industria) en el año 2010.

Asistencia gratuita por riguroso orden de inscripción vía web, indicando nombre y empresa a la dirección:

<http://www.cetmar.org/seminarios/Sensoqim/>

Centro Tecnológico del Mar

Fundación CETMAR

Eduardo Cabello s/n. 36208. Vigo

Telf. 34 986 247 047



**Caracteres sensoriales-
organolépticos en materias primas
congeladas derivadas de la actividad
pesquera extractiva.
Resultados del proyecto SENSOQIM**

Vigo 24 de Septiembre de 2013

09:15-09:35. Recepción – Entrega de documentación.

09:35-09:45. Apertura.

JulioTaboada
Secretario General
Centro Tecnológico del Mar CETMAR

09:45-10:30. Cambios postmortem y su efecto en la calidad de productos pesqueros refrigerados y congelados.

Carmen González Sotelo
Investigadora
Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo (IIM-CSIC)



10:30-11:15. Evaluación de calidad en productos de la pesca congelados. Sistema QIM.

Mercedes Careche
Profesora de Investigación
ICTAN-CSIC
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición



11:15-11:45. Pausa – Café



Resultados del Proyecto SENSOQIM: Establecimiento de Umbrales de Calidad para especies objetivo pesquero no contempladas en el marco legislativo.

11:45-12:10. Razones del proyecto. Alcance. Marco legal, antecedentes bibliográficos y mercado de las especies estudiadas.

Julio Maroto
Coordinador Área Tecnología Productos Pesqueros
Centro Tecnológico del Mar CETMAR



12:10-13:00. Desarrollo y aplicación de un método sensorial específico (QIM) y parámetros químicos relacionados para especies pesqueras congeladas.

Ángeles Romero Rodríguez
Catedrática Tecnología de Alimentos
Universidad de Santiago de Compostela



José M. Cruz
Profesor Titular Ingeniería Química
ETSII de la Universidad de Vigo

Universida de Vigo

Ana Rodríguez Bernaldo de Quirós
Dpto. Química Analítica, Nutrición y Bromatología
Universidad de Santiago de Compostela

13:00-13:15. Presentación Guía SENSOQIM

Julio Maroto
Coordinador Área Tecnología Productos Pesqueros
Centro Tecnológico del Mar CETMAR



13:15-13:30. Preguntas.

13:30. Clausura.